SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Editoriale	Speriamo che continui: è l'augurio per il 1989 EQUILIBRIO DI MERCATO di Piero Pittaro	2
Attualità	La denominazione è in pericolo GIÙ LE MANI DAL TOCAI di Alfeo Mizzau	4
	Bilanci della vendemmia '88 ANNATA BUONA CON PUNTE ECCEZIONALI di Massimo Bassani	6
	La nota dell'Italian Wine and Food Institute EXPORT IN DISCESA	8
	Incontrarsi a S. Floriano in Collio I 25 ANNI DELLA STRADA DEL VINO di Claudio Fabbro	21
	2500 espositori 180000 visitatori VINI FRIULANI ALL'EXPO DI MILANO di Andrea Cecchini	24
	La XXX Dieta del Ducato dei vini friulani GRAN FESTA AL TAZZELENGHE	34
	Da un documento rinvenuto in Portogallo IL PICOLIT GIÀ NEL 1797? di Isi Benini	38
Viticoltura	In Svizzera la conferenza europea delle 54 Regioni interessate UNA POLITICA VITICOLA COMUNE di Giovanni Colugnati	9
	Un «colloquio» internazionale in Svizzera L'INERBIMENTO DEL VIGNETO di Giovanni Colugnati	22
La legge in cantina	In collaborazione con l'ERSA ASSISTENZA ALLE AZIENDE di Marco Zampar	10
Legislazione viticola	Dopo la deroga comunitaria al blocco NUOVI IMPIANTI: COSA FARE?	12
	Il testo modificato è in corso di pubblicazione LA NUOVA DOC DEI COLLI ORIENTALI di Claudio Fabbro	14
	Le variazioni sulla Gazzetta ufficiale PROPOSTE PER IL COLLIO	28
Le schede	Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini» SAUVIGNON FRANCONIA	17
Enologia	Le tecniche di applicazione in enologia FILTRAZIONE AD ALLUVIONAGGIO di Vanni Tavagnacco	26
	Un problema assillante per produttori ed utilizzatori IL «CARO» SUGHERO	31
	La scheda è in dotazione all'AEI IL RUOLO DEL DEGUSTATORE	36
	NOTIZIE	40

Speriamo che continui: è l'augurio per il 1989

Equilibrio di mercato

di Piero Pittaro

Anche il 1988 se n'è andato, con i suoi lati positivi e con quelli negativi. Tempus fugit, dicevano i saggi latini. È tempo quindi di auguri, ma anche di consuntivi.

L'annata agraria non è stata certamente delle più felici, nemmeno per l'uva. Molta grandine, molta peronospora, qualche tromba d'aria. L'uva che è rimasta, era, però, buona, anzi ottima. In Friuli c'è stato un calo pari al 25% circa della media annuale. Un milione e mezzo di quintali d'uva al posto di due. Comunque più gradazione zuccherina ed uva più buona degli altri anni.

Il calo di produzione non è, d'altronde, soltanto nostro, ma generalizzato in Italia ed in Europa.

In Italia si sono avute diminuzioni di produzione dal 10 al 40%, con una media superiore al 20%. Si sono prodotti insomma 61/62 milioni di ettolitri al posto dei 75/76.

Negli altri partners d'Europa, troviamo un calo del 20% in Francia, 30% in Germania, 40% in Spagna, 70% in Portogallo.

Quest'anno, insomma, dovremo aver prodotto circa la quantità che consumeremo nel 1989.

Un grande sospiro di sollievo hanno tirato le autorità ed i cassieri della CEE, che quest'anno sborseranno pochi soldi per la distillazione. Un sospiro di sollievo, nonostante tutto, lo dobbiamo tirare anche noi. I prezzi del vino sono sensibilmente lievitati, dopo un periodo di stanca di qualche anno. Sono bastati un po' di siccità e qualche attacco di ampelopatie per risistemare, almeno provvisoriamente, le cose.

Ci vuole poco, quindi (come abbiamo più volte detto) per risistemare il vigneto Italia, il vigneto Europa, la cantina Italia, la cantina Europa. È bastata anche una maggior efficienza degli organi di controllo per bloccare chi il vino lo faceva col bastone, per ridare fiducia al produttore e al consumatore. Speriamo che questo continui con fermezza, perché si ha notizia di qualche ripresa di frode: la quantità ridotta di vino ed i prezzi buoni tentano sicuramente i pirati incalliti.

Per fortuna è arrivata la «macchina della verità», ossia quel marchingegno conosciuto sotto il nome altosonante di «risonanza magnetica nucleare». Questo nuovissimo sistema d'analisi ha messo paura a molti furbi. Non si tratta più di trovare il saccarosio nel vino o in fermentazione, si tratta di trovare la frode a vino finito. Un tempo il rischio durava qualche giorno, ora dura finché in circolazione esiste una bottiglia di vino.

Ma il controllo dell'arricchimento illecito non avviene, come si può credere solamente in Italia; avviene anche nel resto dell'Europa dove l'aggiunta di zucchero è legale. Ci sono state denunce in tal senso sia in Francia che in Germania. In un convegno a Verona, durante il Vinitaly, è stato detto: «Il saccarosio denunciato per arricchimenti legali è stato di 700 mila quintali, quello usato 4 milioni».

Non soltanto l'Italia, quindi, è patria di frodi. Chi è senza peccato scagli la prima pietra.

L'inversione di tendenza, ossia l'equilibrio di mercato si ottiene sia in campagna che in cantina. In vigna, sostituendo le varietà a forte produzione con varietà altamente selezionate per fare qualità e non quintali. In cantina operando lealmente, usando M.C.R. per ridurre il volume di vino circolante. Sappiamo benissimo che qualcuno non la pensa così, che vorrebbe il saccarosio legale a tutti i costi. Ogni tecnico la pensa in questo modo; tutto sarebbe più facile. Ma così l'inflazione di vino sarebbe tale da alluvionarci tutti.

L'inversione di tendenza nella produzione è iniziata, col calo naturale e con quello imposto. Auguriamoci che continui. Il vino è anche il nostro pane. Dobbiamo difenderlo a denti stretti, anche con ostinata rabbia. Potremo così guardare con fiducia, anche se non con ottimismo, al futuro.

È con questo auspicio, avvicinandosi le festività natalizie, che noi del Centro vitivinicolo, Vi auguriamo Buon Natale e un 1989 pieno di soddisfazioni, anche enologiche

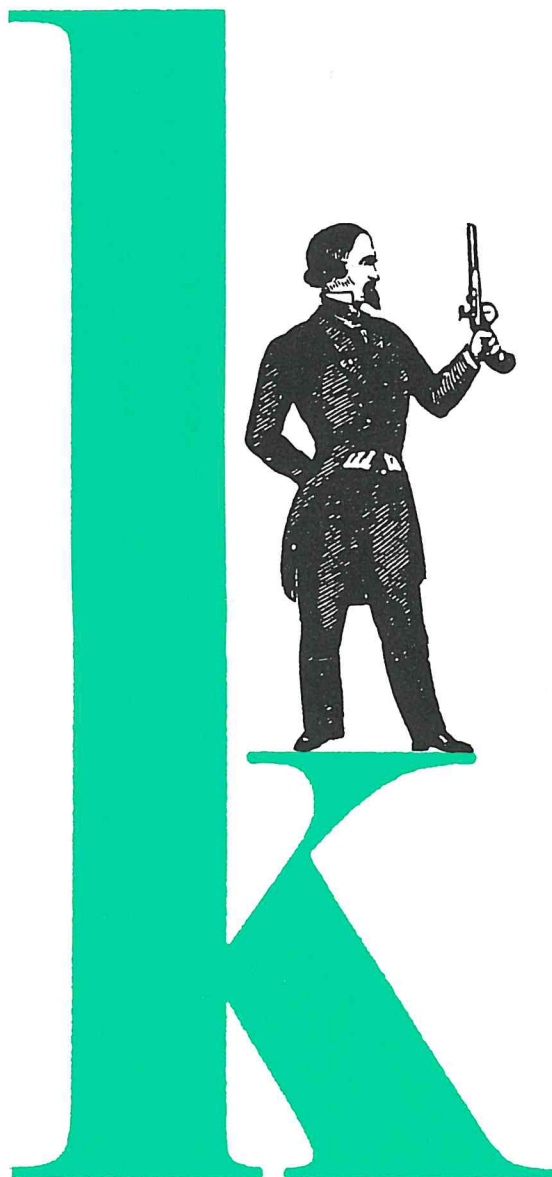
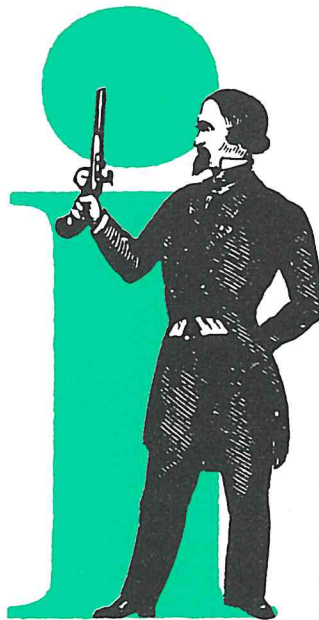
La denominazione è in pericolo

Giù le mani dal Tocai

di Alfeo Mizzau

Un vino gradevole che fa felici stomaco e palato sia all'aperitivo, sia durante il pasto di pesce, od anche di carni bianche, vive una storia tormentata perché ha un nome — parlato, non scritto — simile ad un fratello... carpatico. Mi riferisco, ovviamente, al Tocai friulano, che deve scontrarsi sulle piazze commerciali, nelle aule giudiziarie ed ora nelle austere sale del Palazzo Berlaymont di Bruxelles dove ha sede il governo della Cee, per difendere il diritto al proprio nome e alla propria esistenza.
Eppure il Tocai friulano, con la «c» e con la «i», come ha insegnato il Morelli De Rossi, non ha nulla in comune con l'omonimo vino ungherese Tokaj — con la «k» e la «j» — perché colore, timbro, spessore, gusto, trasparenza, momento del bere, pietanze d'accompagno, sono del tutto diversi.
Negli anni 50 il Monimpex, società ungherese per il commercio estero intentava causa ai baroni Economo di Aquileia per «abusivo uso della denominazione Tokaj» per un vino dell'omonimo vitigno prodotto nelle campagne della Bassa Friulana.
La causa, passata dal Tribunale alla Corte di appello, si concluse con una sentenza definitiva della Corte suprema di cassazione il 30 aprile 1962 con la completa vittoria dei convenuti giacché «i baroni Economo (avevano agito in conformità) alle oneste regole del commercio».
Sembrava che la questione fosse definita, questione del resto da sempre incomprensibile per i palati degli intenditori, ma dopo un quarto di secolo si riaccende con toni inusitati e sorprendenti, anche se quasi nascosti, alla Cee.

Riunione di vertice alla Casa del Vino per le strategie in difesa del nostro tajût.

Contro un'impennata in difesa del Tokaj ungherese, duello alla CEE e a Roma per tutelare nome e vitigno squisitamente friulani

Nella trattativa per la stipulazione di un accordo commerciale tra Cee e Austria, quest'ultima chiede una clausola di salvaguardia per il Tokaj, considerando che il vino con questo nome non può essere che ungherese. I funzionari comunitari, che probabilmente non sanno che in Europa c'è una terra che si chiama Friuli, dove si produce un vino Tocai, con vitigno originario proprio di lì, accettano la proposta austriaca e «parafano» l'accordo.
Il trattato, però, deve raccogliere il parere del Parlamento europeo e proprio nella Commissione Rex (relazioni economiche esterne) siede l'unico deputato europeo friulano che, letta la clausola riguardante il Tocai, dà inizio ad una protesta vigorosa e... rumorosa, che blocca l'iter del trattato.
Nella protesta vengono coinvolti tutti i gradi di autorità comunitari: Delors presidente Cee, Andriessen Commissario alla agricoltura, Natali vice presidente Cee, il governo italiano nelle persone di Andreotti e Mannino, la rappresentanza italiana a Bruxelles ed i colleghi parlamentari, che restano sorpresi dalla vivacità dell'opposizione del parlamentare friulano.
Anche il presidente della Regione, Adriano Biasutti, scende in campo a salvaguardia del prodotto friulano.
Il trattato Cee-Austria resta fermo alla Commissione e, per il momento, non passa al Consiglio dei ministri, ma il pericolo dell'approvazione non è ancora scongiurato.
Intanto anche il ministro Andreotti, informato scrive che «(il caso) della denominazione del Tocai friulano ci è ben noto... La questione dovrà ora essere esaminata dal Consiglio. In quella sede da parte italiana non si mancherà di reiterare le nostre richieste, nella speranza che possa trovarsi una soluzione che non discrimini gli interessi dei viticoltori friulani».
La storia del «Tocai friulano», vino di rispetto, è, dunque, all'attenzione dell'Europa.
Se non fosse un grande vino nessuno avrebbe interesse a contrastare la marcia di un prodotto che generosamente è offerto da terra e sole del Friuli ●

Bilanci della vendemmia '88
Annata buona con punte eccezionali

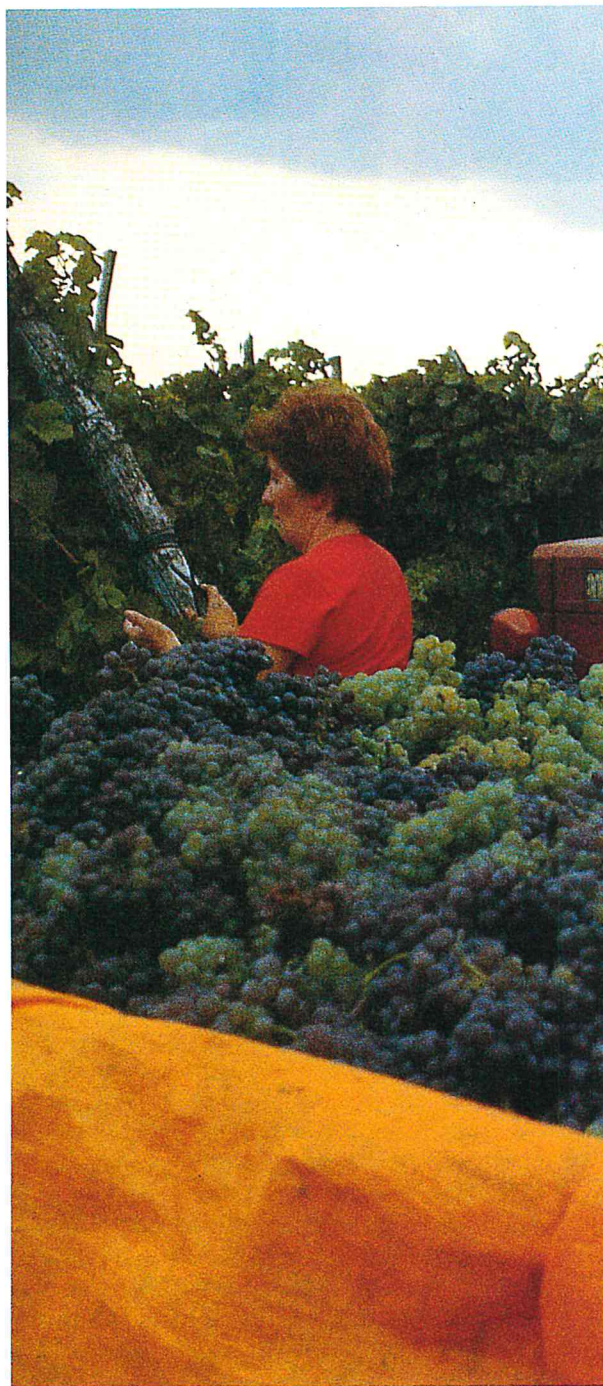
di Massimo Bassani

Chissà perché, ma ad agosto, andando in vigneto, eran tutti disposti a giurare che pur ci sarebbe stato un calo di produzione, ma certo non superiore al 10-12% rispetto alla media. Era stato un tardivo trattamento iniziale a lasciar l'uscio socchiuso alla sempre temibile peronospora che si era infilata in gran velocità. Si era presa persino gioco delle centraline meteo disseminate per le campagne. Ché, quando la peronospora si insinua nel grappolo ed incomincia a mordere, non c'è barba di trattamento che possa neutralizzarla garantendo al vignaiolo sonni tranquilli fino a vendemmia. E di trattamenti quest'anno ne sono stati fatti ben più che negli anni passati.

A giugno, temperature fredde e tanta pioggia a dare una mano a chi non ci vuole bene, al posto di un tiepido ed utile venticello. Siccità a luglio e ad agosto a... completare il servizio. A settembre si sono incominciate a tirare le prime somme, (anzi, a fine agosto con i base spumante) e, dopo aver accuratamente verificato che i carri — vendemmia non avessero un buco, si è dovuto amaramente constatare che i cali di produzione si spingevano da un 15 fino a punte del 40% con una media che si è poi attestata attorno al 25-30%.

Un po' di grandine (come del resto ogni anno) non poteva mancare senza contare una tromba d'aria nel Pordenonese.

Ma questo non è un articolo, è un necrologio, potrebbe dire qualcuno (ad esempio Isi Benini).

No. È la pura verità. Ma i viticoltori hanno, per fortuna, le spalle forti ed i primi profumi del mosto (sensibilmente più zuccherino degli anni passati), hanno rincuorato gli animi di chi sul vino ha puntato tutto, di chi della poca, ma eccellente produzione ha sempre fatto l'obiettivo da perseguire. E se è vero come è vero che tutto il male non viene per nuocere, si assisterà, come si assiste, al fatto che i prezzi dei doc friulani stanno lievitando e che nonostante ciò le richieste dei nostri prodotti sono costantemente in crescita.

Quest'anno, come sempre, saranno sensibilità e capacità dei nostri enotecnici, unitamente alle avanzate tecnologie di cantina, che sapranno racchiudere nelle bottiglie i profumi, i sapori e gli umori delle nostre terre per mandarle, ambasciatrici di gioia sulle tavole più prestigiose del mondo.

I tecnici friulani, infatti, parlano unanimamente di annata buona con punte, in taluni casi, eccezionali. Anche perché le uve dei vigneti tecnicamente seguiti (e per fortuna sono la maggior parte nella nostra Regione), sono

arrivate in cantina presentando un grado di sanità eccellente.
Si sono dovute tenere a bada le temperature di fermentazione che in partenza erano piuttosto sostenute a causa del clima esterno piuttosto caldo.
Speriamo ora che i nostri clienti-prevaricatori non insistano a pretendere di vendere in bottiglia i vini a distanza di due mesi dalla vendemmia. È una pressione che ci viene costantemente fatta da più parti, ma che non ci sentiamo di condividere ed assecondare.
Assecondare invece la natura, senza eccessive forzature ci sembra doveroso ed alla fine sicuramente più premiante — per tutti.
Credo che quest'anno, ogni produttore, ogni amante e conoscitore del vino, ogni «uomo del vino», dovrà dare pubblicità al fatto che in annate come queste il prodotto finale dovrà essere necessariamente più caro di quello delle passate vendemmie perché oltre alla annuale erosione dovuta alla svalutazione monetaria, all'aumento forzato di cure ed attenzioni, ha fatto riscontro, come dicevo, una notevole contrazione dei quantitativi finali (anche la resa in mosto a causa delle spesse bucce è stata modesta).
Se l'Italia piange (si fa per dire) l'Europa non ride: la Francia ha prodotto un buon 30% in meno, il Portogallo ben il 70%, la Germania il 40%.
Essendoci sempre a livello europeo una super produzione in rapporto ai consumi, forse quest'anno il «barometro commerciale» potrebbe puntare al bello.
Intanto il Friuli continua a piantar vigna ad alta densità (che si traduce in produzioni ad alta qualità), per prepararsi, con la solita fatica ed i soliti sacrifici, ad un futuro che mantenga ai nostri vini la leadership qualitativa ●

La qualità conforta l'amarezza di una flessione quantitativa del 30% rispetto al 1987

La nota dell'Italian Wine and Food Institute

Export in discesa

Il 10% di vino in meno nei primi 6 mesi del 1988. Contrazione anche per gli spumanti

I dati relativi alle importazioni vinicole del primo semestre dell'anno, ora resi noti, hanno fatto registrare una contrazione del 10% in volume alla quale ha fatto riscontro un aumento del 10% in valore rispetto al corrispondente semestre 1987, secondo quanto emerge dalla nota semestrale dell'Italian Wine & Food Institute.

Per quanto riguarda in particolare l'Italia, si è avuta una contrazione del 18% in volume e del 4% in valore sempre rispetto al primo semestre dello scorso anno.

La Francia, che segue a distanza l'Italia quale secondo paese esportatore verso gli Usa, ha fatto registrare, sempre nel primo semestre dell'anno, una riduzione del 4% in volume e un aumento del 27% in valore mentre la Germania e il Portogallo, rispettivamente terzo e quarto paese fornitore degli Usa, hanno fatto registrare una contrazione rispettivamente del 15% e del 14% in volume e del 14% in valore.

La quota del mercato di importazione dell'Italia risulta, secondo la nota dell'Italian Wine & Food Institute, stazionaria con il 44,1% in quantità ed il 28,8% in valore, quella della Francia del 29,6% in quantità e del 50,6% in valore, mentre Germania e Portogallo, a loro volta, si trovano a detenere rispettivamente il 9,9% ed il 4,6% in volume e l'8,7% ed il 3% in valore della quota del mercato di importazione.

La nota dell'Italian Wine & Food Institute sottolinea, inoltre, i forti incrementi che continuano a far registrare Paesi «nuovi» che si affacciano ora sul mercato Usa (fra i quali: Australia, Cile, Grecia, Ungheria e Yugoslavia) che complessivamente hanno avuto un incremento del 20% in volume e del 25% in valore e che, con 126.400 ettolitri e 26 milioni di dollari circa, detengono l'11,8% della quota del mercato di importazione in volume e l'8,9% di quella in valore.

L'Italia ha complessivamente esportato, nei primi sei mesi dell'anno, 476.618 ettolitri (contro i 578.340 del corrispondente periodo del 1987). Il valore complessivo di tali esportazioni è stato pari a 83.405.251 milioni di dollari (contro gli 87.009.981 milioni di dollari del corrispondente periodo del 1987).

Nel settore degli spumanti, l'Italia ha fatto registrare una diminuzione del 26% scendendo a 63.740 ettolitri e la Francia del 18% scendendo a 49.167 ettolitri. In conseguenza la quota di mercato dell'Italia è ora del 36% e quella della Francia del 28%. Nel settore dei Vermouths, conclude la nota dell'Italian Wine & Food Institute, le esportazioni italiane sono diminuite del 7% in volume mentre quelle dalla Francia sono scese del 32% in volume.

Stazionaria infine la situazione delle vendite dei vini di produzione americana che si mantengono sugli stessi valori dello scorso anno, mentre sono in diminuzione le vendite di wine coolers (-7%), spumanti (-14%), vermouth (-7%) e vini liquorosi (-16%) ●

GENNAIO-GIUGNO - IMPORTAZIONI DI VINI DA PASTO NEGLI U.S.A.				
Paesi	1987	1988	Variaz. %	% del mercato importazione 1988
quantitativi in ettolitri				
Italia	578.340	476.618	– 18 %	44.1%
Francia	332.403	319.604	– 4 %	29.6%
Germania Fed.	126.674	107.169	– 15 %	9.9%
Portogallo	58.365	50.134	– 14 %	4.6%
Altri Paesi	105.738	126.399	+ 20 %	11.8%
Totale	1.201.520	1.079.924	– 10 %	100 %
valori in dollari				
Italia	87.009.981	83.405.251	– 4 %	28.8%
Francia	115.168.797	146.476.624	+ 27 %	50.6%
Germania Fed.	29.537.754	25.308.339	– 14 %	8.7%
Portogallo	10.214.339	8.753.030	– 14 %	3.0%
Altri Paesi	20.630.504	25.809.408	+ 25 %	8.9%
Totale	262.561.375	289.752.652	+ 10 %	100 %
IMPORTAZIONI DI SPUMANTI NEGLI U.S.A.				
quantitativi in ettolitri				
Italia	85.844	63.740	– 26 %	36 %
Francia	60.182	49.167	– 18 %	28 %
Germania Fed.	2.347	1.930	– 18 %	1 %
Portogallo	416	1.325	+218 %	1 %
Altri Paesi	53.558	58.743	+ 10 %	34 %
Totale	202.347	174.905	– 14 %	100 %
IMPORTAZIONI DI VERMOUTH NEGLI U.S.A.				
Italia	39.780	36.866	– 7 %	91 %
Francia	5.185	3.520	– 32 %	9 %
Altri Paesi	77	189	+145 %	—
Totale	45.042	40.575	– 10 %	100 %

Fonte: Italian Wine & Food Institute

In Svizzera la conferenza europea delle 54 Regioni interessate

Una politica viticola comune

I cinque punti fondamentali della dichiarazione approvata dalla qualificata assise

di Giovanni Colugnati

La nostra rivista si è già occupata della Conferenza Europea nel suo n. 4 del luglio-agosto 1988. Nel corsivo di pag. 44, l'autore stigmatizzava brillantemente le linee essenziali lungo le quali si era andata sviluppando l'assise europea: «...la vite ed il vino, quali momenti di aggregazione e non veicolo di turbativa nei rapporti esistenti fra le varie realtà agricole europee, della CEE e di Alpe Adria, occasione d'interscambio commerciale e soprattutto scientifico».

All'assise europea di Bourg-sur-Gironde hanno aderito le 54 regioni politiche e viticole più importanti della Comunità Europea, rappresentanti Italia, Francia, Germania Federale, Spagna, Portogallo, Austria, Svizzera, Grecia e Cipro.

Per l'Italia hanno partecipato i rappresentanti delle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Toscana, Piemonte, Lombardia, Sicilia, Valle d'Aosta, Umbria, Marche, Emilia Romagna, Campania, Abruzzo e la Provincia di Trento. Sotto la presidenza del prof. Bernini, presidente della Regione Veneto e presidente dell'Assemblea delle Regioni d'Europa, i delegati regionali hanno adottato una dichiarazione comune articolata in 5 punti fondamentali.

❶ Alla vigilia dell'apertura del mercato interno unico e alle soglie del secondo millennio, l'Esecutivo europeo deve proseguire nello sforzo di rafforzamento ed intensificazione della partecipazione delle popolazioni alle decisioni della Comunità. Benché una tale partecipazione esista già ora, non si deve assolutamente cessare di ampliarla e intensificarla se si vuole evitare l'effetto negativo di un «centralismo politico» a livello di Bruxelles. A fronte di queste legittime preoccupazioni e aspettative, le regioni possono svolgere, e di fatto svolgono, un ruolo essenziale. Su questo punto, il documento europeo è addirittura lapidario: «...le prese di posizione dei rappresentanti delle Regioni hanno il vantaggio di essere elaborate attraverso le deliberazioni delle assemblee regionali, siano politiche o professionali, sotto il controllo delle popolazioni o delle categorie rappresentate.

L'elaborazione di queste prese di posizione in un quadro europeo, come la Conferenza Europea delle Regioni Viticole, ha il vantaggio di tradurre le sfumature e le diversità della realtà europea, i cui molteplici aspetti costituiscono la ricchezza stessa e il privilegio eccezionale della Civiltà Europea».

❷ La politica vitivinicola è stata inserita progressivamente nel più ampio quadro della politica agraria comune, regolamentata dalla Commissione europea.

Questa legifera in materia vitivinicola emanando continuamente regolamenti e direttive e regolamentando la produzione e la commercializzazione del vino, i prezzi, le superfici investite, le rese unitarie, le distillazioni, le denominazioni di origine, le tariffe e tantissimi altri aspetti del complesso mondo vitivinicolo. Una simile evoluzione impone ormai l'esistenza di un dialogo serrato tra il Direttivo europeo e le Regioni viticole, considerate sia individualmente sia nella loro globalità tanto a livello politico quanto a livello professionale. Tale dialogo trova la sua logica e privilegiata espressione nell'ambito della Conferenza europea delle Regioni viticole, voluta dal grande statista europeo Edgar Faure.

❸ Il terzo punto della risoluzione finale presenta una dichiarazione di autocritica della politica viticola comune degli ultimi anni, laddove recita testualmente: «La concertazione con gli operatori si è quasi sempre svolta in un clima di crisi. L'integrazione delle due principali viticulture di allora, quella italiana e francese, si effettuò a marce forzate e dopo diverse guerre del vino».

❹ Il denominatore comune della politica europea in materia vitivinicola dovrà essere per forza il miglioramento della qualità e la tutela e la promozione dei vini di origine.

❺ Come primo obiettivo della Conferenza si è convenuto di tentare l'elaborazione di una «Carta del vino e dei prodotti della vite» da sottoporre alla Comunità.

A tale fine sono stati incaricati i due Comitati consultivi del Consiglio internazionale, e cioè il Comitato internazionale degli Amici del Vino ed il Comitato internazionale interprofessionale (del quale fa parte, come membro permanente, la delegazione regionale del Friuli Venezia- Giulia, composta dalla Direzione regionale dell'Agricoltura, Centro regionale per la sperimentazione agraria e Centro regionale vitivinicolo) ●

In collaborazione con l'ERSA

Assistenza alle aziende

Una serie di corsi per la tenuta dei registri e sui documenti di accompagnamento

di Marco Zampar

E' fatta! La vendemmia '88 è un ricordo, anche con le traversie che sono state fonte di grandi preoccupazioni per tutti gli addetti. Insistenti piogge durante la fioritura, siccità, grandinate, rese uva — vino molto basse, ma in compenso di ottima qualità e per finire il «visto partire...» sulle bolle.

Ora bisogna pensare alle etichette stando ben attenti sia a quanto previsto, per i vini d.o.c., dai relativi disciplinari di produzione che stabiliscono precise norme sulla dimensione dei caratteri e sulla loro posizione che da quanto regolamentato dalle disposizioni nazionali e comunitarie in materia di designazione e presentazione dei vini.

Un argomento che senz'altro interessa molti produttori è quello trattato dal Decreto del 12 ottobre 88 n. 469 del Ministero dell'agricoltura che disciplina il trasferimento del diritto di reimpianto, in regime di blocco di nuovi impianti di vigneti.

Riferendosi alle varie normative comunitarie che regolano il settore, il Decreto stabilisce che il titolare di un diritto di reimpianto acquisito ai sensi delle normative in vigore (art. 7, paragrafo 2, secondo comma del Reg. CEE 822/87) può cederlo al un altro operatore avente titolo, con un atto notarile opportunamente registrato. L'acquirente può esercitare detto diritto su superfici atte alla produzione di vini a denominazione di origine controllata previo parere favorevole da parte degli Uffici Regionali competenti.

Il contratto di compravendita deve contenere:

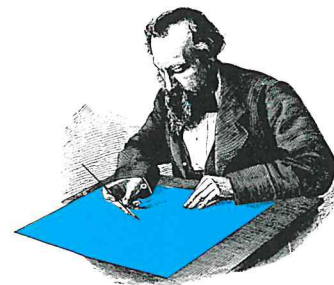
— le generalità dei proprietari delle aziende contraenti;

— gli estremi catastali delle aziende contraenti nonché quelli delle superfici estirpate, dalle quali ha origine il diritto di reimpianto, e di quelle sulle quali viene trasferito il diritto stesso (Comune, partita catastale, foglio di mappa, particelle, superficie);

— la rinuncia, da parte dell'azienda cedente, di esercitare il diritto di reimpianto sulla superficie vitata estirpata oggetto del contratto;

— la trascrizione del contratto alla conservatoria del registro immobiliare competente per territorio in cui ricade l'azienda cedente;

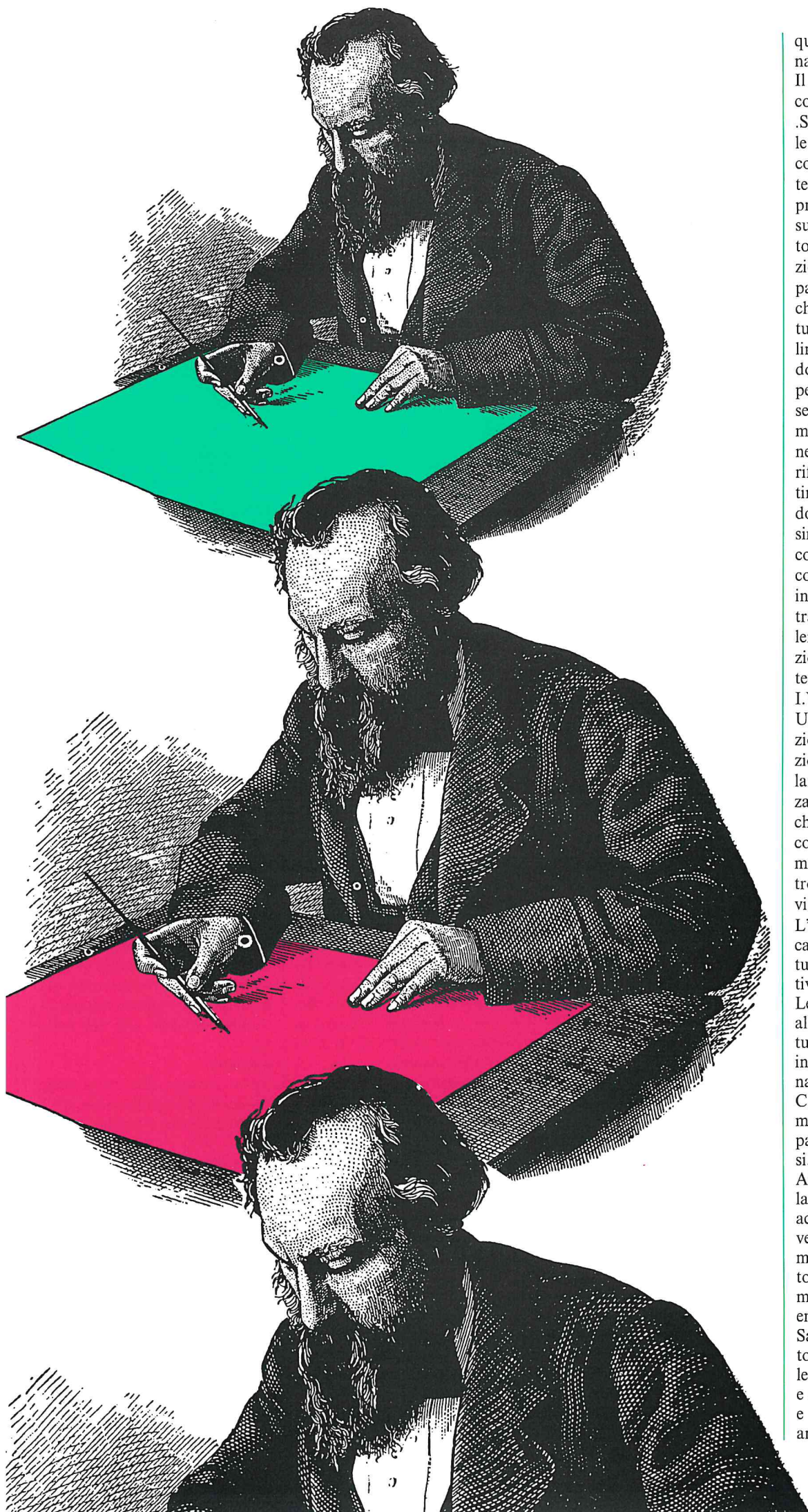
— l'autorizzazione dell'impianto di vigneto a d.o.c. da parte degli Organismi Regionali nel cui territorio avviene l'impianto per una superficie non superiore a quella oggetto del contratto di compravendita.

La copia del contratto deve essere inviata, entro trenta giorni dalla stipula, agli Uffici competenti delle Regioni interessate all'estirpo ed al reimpianto.

Da «Legislazione Vinicola» del mese di ottobre, vengono riportate alcune note riguardanti la distillazione obbligatoria dei vini da tavola per la campagna vendemmiale 1988/89 che, come lo stesso Direttore della rivista Botteon, ha sottolineato, evidenziano dati ufficiosi e quindi solamente indicativi.

«Da notizie ufficiose risulta che la resa media nazionale dei vini da tavola la scorsa campagna era di circa 88 hl/Ha. Ciò significa che se quest'anno sarà confermata, e stante le nuove norme, per le rese:

— fino a 61,6 hl/Ha circa (pari al 70%): non sussiste nessun obbligo di consegna (aliquota zero);

— da 176 hl/Ha circa: obbligo di aliquota da stabilire, ma comunque non inferiore al 75% dell'intera produzione di vini da tavola.

È però previsto che la produzione '88 sarà inferiore, in resa, da quella della campagna precedente, per cui, è ovvio che tali

quantità andranno proporzionalmente ridotte».
Il Centro regionale vitivinicolo, con la collaborazione dell'E.R.S.A. cui con la Legge Regionale n. 49/88 è stato demandato il compito di gestire l'assistenza tecnica in agricoltura, intende promuovere una serie di corsi sulla tenuta dei registri obbligatori di cantina e sulla compilazione dei documenti di accompagnamento dei prodotti vinosi che sono il pane quotidiano per tutti gli operatori del settore. In linea di massima, gli incontri dovrebbero essere organizzati per piccoli gruppi di operatori, sei - otto al massimo, per esaminare a fondo tutti i casi che nel corso dell'anno possono verificarsi nella contabilità di cantina e per la compilazione dei documenti, avvalendosi di facsimili di registri, di bolle di accompagnamento, di note di consegna, ecc. Si prevedono inoltre riunioni allargate per trattare altri argomenti, avvalendosi anche della collaborazione di esperti in vari settori tecnico-amministrativi quali I.V.A. - Uffici del Lavoro - U.S.L. ecc. e con la partecipazione, probabilmente, di funzionari dei vari Organi di vigilanza. La necessità di organizzare tali corsi è emersa dalle richieste fatte da molti vitivinicoltori ed essendo state prontamente recepite dall'E.R.S.A., troveranno l'avvio in tempi brevi.

L'iniziativa era da tempo in cantiere, ma solo ora, con l'istituzione del Centro regionale vitivinicolo e l'emanazione della Legge Regionale n. 49, relativa all'assistenza tecnica in agricoltura, può prendere l'avvio; si è in attesa, inoltre, degli aggiornamenti del Regolamento C.E.E. che stabilirà nuove norme per i documenti di accompagnamento dei prodotti vinosi.

Ai partecipanti ai corsi, oltre alla documentazione di base che acquisiranno durante le lezioni, verrà in seguito e periodicamente inviato un aggiornamento delle norme che, purtroppo, molto frequentemente vengono emanate.

Sarà cura degli Enti organizzatori informare tempestivamente le aziende interessate sui tempi e sulle modalità di svolgimento e di partecipazione ai corsi in argomento

Dopo la deroga comunitaria al blocco

Nuovi impianti: cosa fare?

Vi illustriamo la complessa normativa attuata su istanza della Regione

Abbiamo dato, recentemente, notizia dell'accoglimento, in sede comunitaria, dell'istanza di deroga al blocco degli impianti viticoli doc avanzata dalla Direzione regionale dell'Agricoltura, come previsto dal Regolamento C.E.E. n. 822/87. Per una miglior comprensione della complessa normativa da parte del lettore, ritorniamo su questo argomento, di grande attualità per la gente dei vigneti che, dopo le fatiche vendemmiali, notoriamente dedica l'autunno alla preparazione dei terreni per i reimpianti o per i nuovi impianti di viti.

Per quanto attiene i *reimpianti*, la C.E.E. li ha sempre consentiti, purché a monte sussista un diritto di reimpianto, acquisito a seguito di estirpazione (nel periodo di otto campagne viticole precedenti) di equivalente superficie vitate. Va anche detto che il *reimpianto* deve essere migliorativo, cioè la superficie interessata deve essere classificata in categoria eguale o superiore a quella oggetto d'estirpazione. Tale diritto vien meno, ovviamente, se l'estirpo attuato in area non riconosciuta a doc, è stato oggetto di premio (a sensi dei Regolamenti C.E.E. 456/80, 777/85 e 1442/88).

E se a monte manca l'estirpo? Scatta automaticamente la deroga per le aziende che abbiano subito espropri per pubblica utilità o riordino, oppure per quelle *convenzionate con Istituti abilitati alla ricerca e sperimentazione viticola.*

Per limitate estensioni questa è una occasione validissima per consentire una ricognizione delle vocazioni viticole e degli adattamenti varietali su tutto il territorio regionale, con particolare riferimento ai portainnesti, ai sesti d'impianto, alle potature ecc...).

In questo caso servono due cose: da un lato un viticoltore dotato di professionalità; dall'altro lo sperimentatore (Istituto Sperimentale di Conegliano Veneto o S. Michele all'Adige o di Cividale del Friuli, Centro Regionale di Pozzuolo, Facoltà di Agraria dell'Università di Udine ed altri ancora).

Ma veniamo ora all'aspetto più interessante; quello dell'impianto doc libero da vincoli, da attuarsi secondo considerazioni tecniche ed esigenze del viticoltore o del suo consulente viticolo. In questo caso l'interessato, *entro il 30 giugno*, presenta una domanda all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura, corredata da relazione tecnico- economica ed altri documenti di rito. L'Ispettorato riunisce le singole istanze per ogni zona doc, ne quantifica i contenuti e l'inoltra, tramite la Direzione regionale dell'Agricoltura, al Ministero agricoltura e foreste.

Trattasi dunque di tre «filtri», indispensabili per dimostrare alla Commissione vino di Bruxelles uno stato di particolare efficienza produttiva, supportata da parametri tecnico- economici attestanti l'esistenza di una domanda *largamente superiore alla offerta causa i pregi qualitativi delle produzioni.* Operazione piuttosto complessa, che esige documenti inconfutabili, incontri preparatori e discussioni in sede ministeriale, autentico «tribunale dove l'imputato di turno è l'eccedenza vinicola», bestia nera della C.E.E. Se è doverosa una buona corrispondenza, certamente è indispensabile la presenza fisica del funzionario regionale, con argomentazioni inconfutabili, nelle sedi che contano.

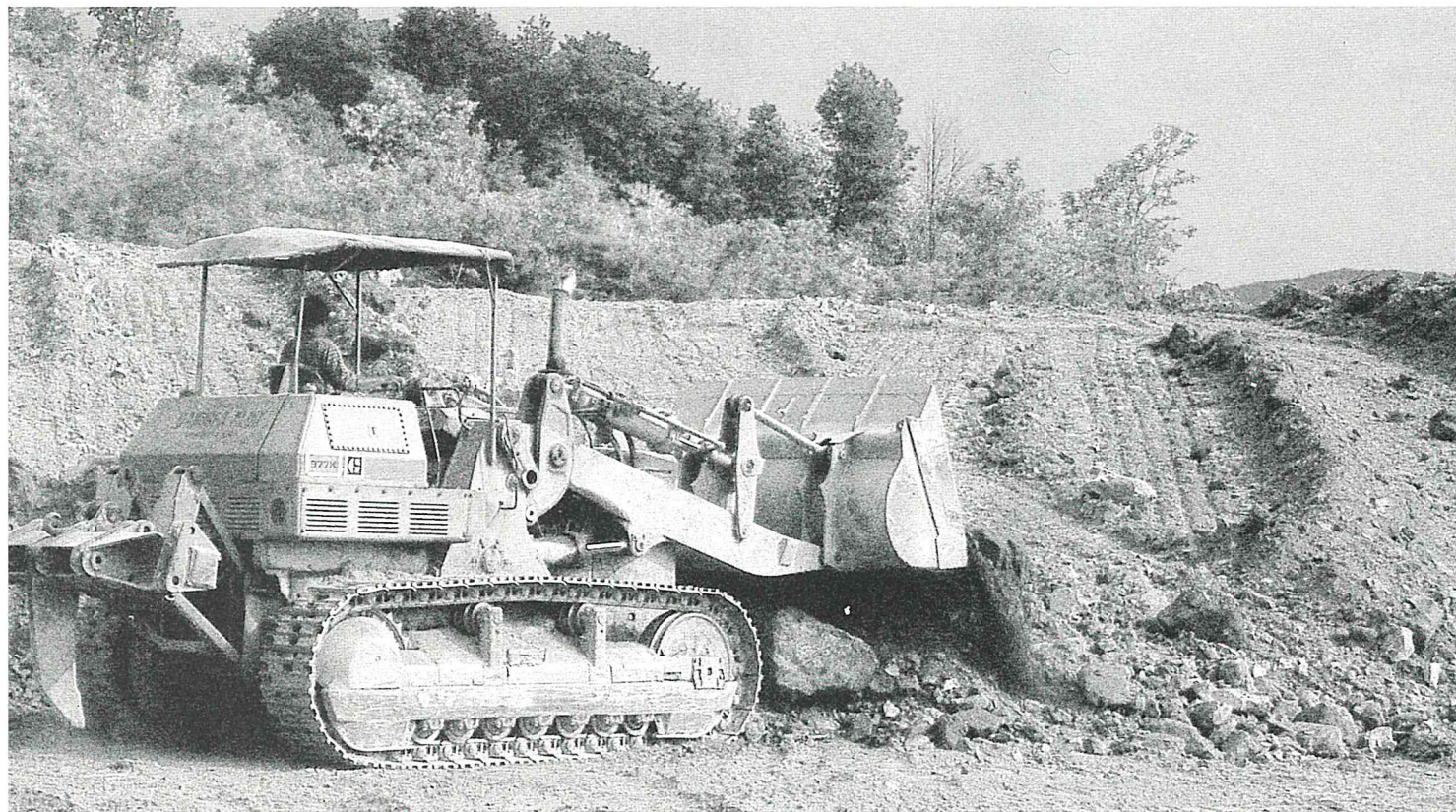
Risultati

Prima tornata: 200 ettari concessi al Friuli nel dicembre 1985 per tutte le doc («Carso» esclusa).

Seconda tornata: oltre 295 ettari assegnati, a fronte di domande presentate dai viticoltori entro il 30 giugno 1987 (compresa quella del «Carso»).

Terza tornata: riguarda le domande presentate dal 1.7.1987 al 30.6.1988, per cui si sta sviluppando la tradizionale istruttoria, che ricalca quelle precedenti di buon esito.

Un'avvertenza: la C.E.E. concede due campagne viticole, (successive a quella in cui è stata rilasciata l'autorizzazione dal-

l'Organo regionale) per l'esecuzione dell'impianto doc. Stante l'impossibilità di proroghe, «l'autorizzato ritardatario» dovrà ripresentare domanda!
Attualmente stanno affluendo agli Ispettorati le domande per eseguire nuovi impianti doc (V.Q.P.R.D.) a partire dalla campagna 1989/90: *il termine ultimo di presentazione è il 30 giugno 1989*.
L'autorizzazione comunitaria si riferisce a nuovi impianti VQPRD (Doc) e non contempla vitigni autorizzati o raccomandati non riconosciuti, ovvero in corso di riconoscimento (da considerarsi in momentaneo «parcheggio» fino a pubblicazione del decreto ministeriale riportante il testo modificato del disciplinare di produzione).
Va anche precisato che tale disciplina viaggia parallelamente all'operatività, in Regione, del Regolamento C.E.E. 458/80 che ammette a premio forfettario (oltre 4.500.000/ettaro ristrutturato) i soli *reimpianti* eseguiti a decorrere dal 1.1.1987, per un arco di cinque anni.
Il Progetto «Friuli», predisposto dall'E.R.S.A. ed integralmente accolto il 24.7.1987 dalla C.E.E., consentirà un rinnovo progressivo, entro il 1991/92, di 2482 ettari di vigneto utilizzando varietà più rispondenti a tecniche, tempi e mercati *(c.f.)*

Certificati d'analisi per vini esportati

Veniamo a conoscenza che alcuni uffici doganali italiani, probabilmente non informati, esigono il certificato d'analisi per i vini esportati verso Paesi terzi.
A tale proposito si precisa che i certificati d'analisi sono obbligatori solo se espressamente richiesti dai Paesi terzi. Riportiamo a chiarimento il testo integrale del telex inviato dal Ministero delle Finanze - Uff. dogane - ai Compartimenti doganali e al Ministero del Commercio con l'estero in data 2/6/88, al n. 838/VII.
Da minfinanze dogane at compartimenti doganali et p.c.: at mincomes - D.G. acccordi Roma
Oggetto: Tabella export: D.M. 10.12.1987
Trascrivesi testo telescritto mincomes n. 385789 del 25.5.1988 relativo at oggetto:
«Riferimento allegato 3 at D.M. 10 dicembre 1987, n. 581 - tabella export (supplemento ordinario alla G.U. n. 58 del 10.3.88) - precisasi che per quanto riguarda la voce doganale 22.04 vini, certificato analisi per prodotto destinato at paesi terzi non (dicesi non) debet essere richiesto per vini Doc e per vini da tavola confezionati in contenitori, fino at litri 60, et etichettati e con dispositivo chiusura non recuperabile. Tabella export verrà rettificata nel senso sopraindicato».
Pregasi portare quanto sopra at conoscenza dipendenti dogane.
Per direttore generale dogane f/to La Rocca

Legislazione viticola

Il testo modificato è in corso di pubblicazione

La nuova doc dei Colli orientali

Vi anticipiamo le maggiori e sostanziali novità del riveduto disciplinare

di Claudio Fabbro

Buone notizie, dal ministero dell'Agricoltura: dopo un'elaborata istruttoria, durata sette anni, è finalmente in corso di pubblicazione, sulla G.U., il nuovo testo modificato del disciplinare di produzione dei vini doc «Colli Orientali del Friuli». Trattasi di un documento attesissimo dai nostri viticoltori, protagonisti di un processo tecnologico estremamente dinamico, sia in viticoltura che in enologia, purtroppo non supportato da corrispondente adeguamento legislativo, dal lontano 1970.

Un vecchio disciplinare, dunque, degno di una revisione robusta, avendo progressivamente perso, dopo 18 anni, molta della sua originaria validità.

In Friuli, più che altrove, la doc ha rivoluzionato un certo modo di fare agricoltura, trasformando il viticoltore da artigiano dei campi in manager, da esecutivo in esperto d'economia, d'informatica, di legge.

L'orientamento alla «bottiglia» ha creato anche nei piccoli- medi produttori dei Colli Orientali stimoli nuovi, aprendo loro nuovi orizzonti ed imponendo nuove scelte viticole e nuovi parametri fisico chimici nelle uve e nei vini doc.

Il nuovo disciplinare risponde a molte aspettative, reca molte conferme e tante novità, ma anche alcune sorprese; impone anche ai produttori alcuni adempimenti ed agli organi tecnici della Regione e Camera di commercio le verifiche di competenza.

Albo dei vigneti doc-C.O.F.: è lo strumento di verifica e controllo annuale delle uve doc. Gestito per legge (DPR 930/63 e DPR 506/67) dalla Camera di commercio, è il punto d'arrivo delle *denunce dei vigneti doc* presentate dai conduttori di terreni vitati entro il 30 giugno dell'anno in cui intendono rivendicare la doc.

Vien da sé che i viticoltori i quali hanno presentato *entro il 30.6.88* tale denuncia per iscrivere i nuovi vitigni (malvasia istriana, chardonnay, schioppettino, cabernet franc, cabernet sauvignon...) potranno, a seguito degli accertamenti del competente Ispettorato, fregiarsi della doc sin dalla vendemmia 1988.

Per quanto attiene ad altre tipologie, quali «rosato», «ramandolo classico» e «ramandolo», rispettivamente originati da Merlot e da Verduzzo friulano (clone autoctono verduzzo giallo...), sussistono interpretazioni diverse.

Da alcune fonti sembrerebbe necessaria l'istituzione di specifici Albi, da altre parrebbe possibile una rivendicazione annuale della tipologia, a partire da una superficie vitata regolarmente iscritta.

Se questa seconda ipotesi appare più gradita al viticoltore (che potrebbe muoversi più agilmente in base ad esigenze di mercato, ma anche in conformità a rese unitarie e gradazioni naturali ottenute in ogni singola vendemmia) pur tuttavia l'assenza di precise disposizioni impedisce, in questa sede, d'avallare tale comportamento; si suggerisce pertanto ai conduttori interessati di acquisire, tramite il Consorzio di tutela ed organizzazione d'appartenenza, precise ed inequivocabili precisazioni dal competente servizio per la repressione delle frodi.

I nuovi vitigni: con il nuovo disciplinare vengono abilitati a doc-C.O.F. malvasia istriana, schioppettino, cabernet franc e cabernet sauvignon, sino ad ora accomunati nel generico «cabernet», comunque mantenuto in vita anche nel testo modificato. Compare anche lo chardonnay: nel 1970 non esisteva nell'elenco dei vitigni raccomandati per la Provincia di Udine

La nuova doc dei Colli orientali

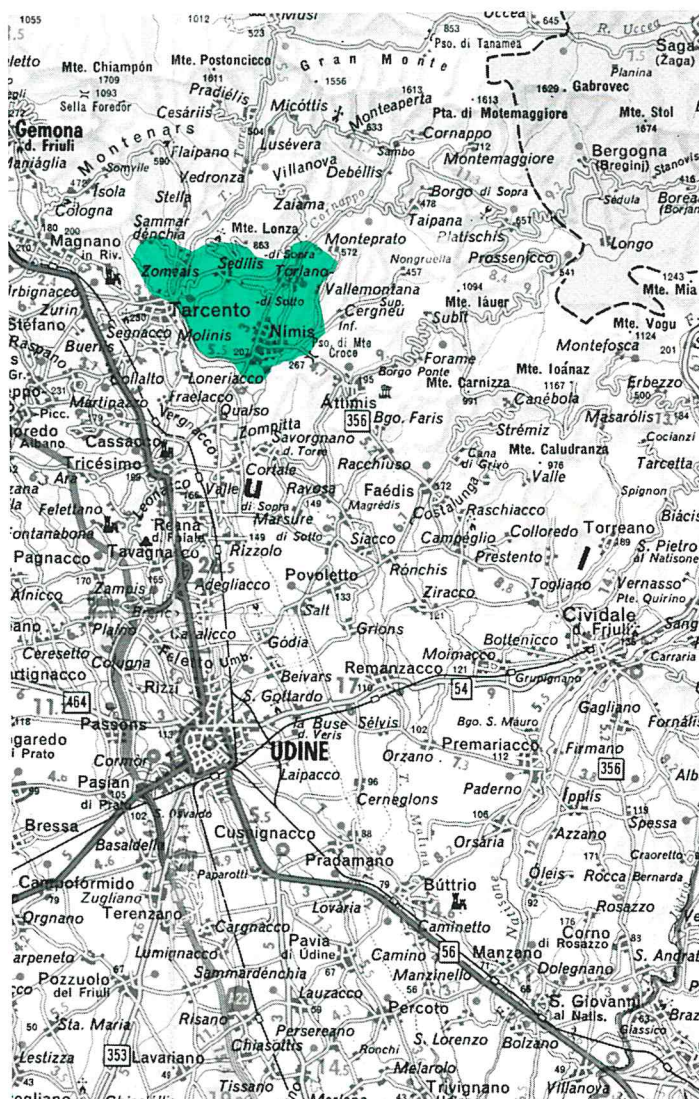
La zona in verde pieno è la nuova delimitazione per il Ramandolo classico.

(c'era invece il pinot bianco). Chiarito e codificato (reg. CEE 3800/81) trattarsi di due varietà diverse, come in realtà diverse sono, pur con frequenti analogie tecniche ed organolettiche, tali tipologie andranno iscritte in Albi camerali diversi. Appare anche opportuna la revisione degli Albi esistente attualmente, con presentazione di denuncia dei vigneti ex novo (entro il 30 giugno...) per lo chardonnay, specificante la contemporanea istanza di cancellazione del pinot bianco, a suo tempo iscritto come tale in assenza di alternative.

«Ramandolo classico»: fa l'ingresso fra i doc dei Colli Orientali, a richiesta di un Comitato promotore di viticoltori di Nimis e Tarcento (da pochi giorni riuniti in Consorzio di tutela) questo nuovo prestigioso vino doc, d'antico lignaggio. Esso dovrà provenire da un'area limitata e ben definita dei soli Comuni di Tarcento e Nimis, da vitigno Verduzzo friulano (clone autoctono giallo). La produzione massima di uva/ettaro non dovrà superare gli 80 q.li, da vinificarsi esclusivamente all'interno della zona ristretta di cui sopra, garantendo una gradazione alcoolica complessiva minima naturale di gradi 12.

Il «C.O.F. doc Ramandolo classico», all'atto dell'immissione al consumo, dovrà avere: colore: giallo dorato intenso; sapore: fruttato, di corpo, moderatamente tannico, tipicamente amabile; odore: caratteristico, fruttato, delicatamente profumato; gradazione alcoolica minima complessiva: 14 gradi, di cui almeno 12 svolti; acidità totale minima: 5 per mille.

L'annata di produzione delle uve è obbligatoria, così come l'immissione al consumo in bottiglia con tappo di sughero, da 0.75 litri o meno.

«Ramandolo»: senza specificazione «classico», è il vino derivante da vitigno Verduzzo friulano (clone giallo) da *terreni ubicati nell'intero territorio della zona doc-C.O.F.* Per quanto attiene alle caratteristiche delle uve e del vino, si rinvia ai parametri quali-quantitativi già indicati per il «classico».

Questo doc-C.O.F. Ramandolo rientra fra le «sorprese» ed i viticoltori si interrogano, a ragione, sul perchè di questa tipologia; se lo chiederanno in futuro anche i consumatori, da cui non si può pretendere quella conoscenza approfondita di tali sfumature ed argomentazioni giuridico-operative che solo un addetto ai lavori può ben conoscere.

In realtà il disciplinare modificato prevedeva, quale identificazione del Verduzzo «tipo dolce», la specificazione «Ramandolo», ma il Consorzio tutela doc-C.O.F., nella domanda di modifica del dicembre 1981, aveva rinunciato a tale specificazione, certamente dopo attenta valutazione e consultazioni, ma anche, si ritiene, per lodevole coerenza con la disciplina comunitaria in materia di designazione dei vini che, «qualora un vino abbia tenore di zucchero residuo non inferiore a 45 grammi/litro» prevede la dicitura «dolce» e non già «Ramandolo»!

Comunque, a seguito di ricorso, la materia è stata profondamente riesaminata in pubblica audizione in Udine, lo scorso mese di marzo. Anche in questa occasione il Consorzio si è impegnato per offrire una valida alternativa al «Ramandolo classico» proponendo, per il Verduzzo dolce della intera area dei Colli orientali la specificazione, molto interessante, di «Verduzzo dei ronchi».

Dibattiti accesi, interessi contrapposti, ipotesi di diritti precostituiti hanno partorito, dopo tanta gestazione, questo «Ramandolo» tal quale, senza abbinamento con «Verduzzo», grossa sorpresa sia per chi ha così tenacemente difeso il «Ramandolo classico», ma anche per il Consorzio di Tutela dei Colli orientali, cui va dato il pieno merito d'aver fortemente voluto un nuovo disciplinare tecnico che ponesse i viticoltori in grado di poter lavorare, cercando al contempo di evitare polemiche e lacerazioni sul problema specifico del «Ramandolo».

Sorpresa, probabilmente, anche per chi ha sin d'ora designato il proprio vino come «Verduzzo ramandolo» e che ora dovrà rifare le proprie etichette, ma soprattutto rieducare la propria clientela.

Le gradazioni: cosa cambia?: il nuovo disciplinare modificato prevede le seguenti gradazioni alcooliche complessive minime naturali:

12° per «Ramandolo» e «Ramandolo classico».

10° per Tocai friulano, Ribolla gialla, Riesling renano, Traminer aromatico, Merlot, Cabernet (franc e sauvignon), Pinot nero e Refosco dal peduncolo rosso.

10,5° per Verduzzo friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay e Schioppettino.

14° per il Picolit (invariato).

Il testo modificato prevedeva 11° per tutti i vini.

Al consumo tali gradazioni risultano maggiorate da mezzo grado ad un grado, secondo i vini e di due gradi per «Ramandolo classico» e «Ramandolo». Da definire, per errore tipografico, la gradazione al consumo del Riesling renano.

I nuovi estratti secchi netti minimi: essi sono più rispondenti alle moderne tecniche di vinificazione, che impongono finezza e sofficità nelle spremiture. Sono:
bianchi: 15 per mille;
rosato: 17 per mille (deriva dal vitigno merlot...)
rossi: 18 per mille.

Acidità fisse: invariate e con modesti aumenti (es. da 4 a 4,5 per il Tocai friulano, ecc.).

«Riserva»: possono fregiarsene, in etichetta, dopo due anni d'invecchiamento, i doc-C.O.F. Merlot, Cabernet, Pinot nero, Rofosco p.r. e Picolit.

Irrigazione di soccorso: il testo modificato prevede anche questa pratica, che non va assolutamente confusa con metodi di forzatura per ottenere l'aumento delle rese unitarie mantenute, con le modifiche, ai livelli originari ●

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Sauvignon

Cenni storici

Chiamato anche erroneamente Champagne, spesso confuso col Semillon, il Sauvignon è originario della Gironda, nel bordolese della Francia, nella zona dei Sauternes. In questa zona infatti è largamente coltivato ed entra in taglio al trenta per cento nell'uvaggio per la preparazione dei famosissimi vini liquorosi che si chiamano appunto Sauternes o Château Yquem.

Nell'alta valle della Loira è conosciuto col nome Blanc fumé, mentre in Emilia lo chiamano Spergolina o Pellegrina. A Brescia sono stati fatti tentativi di incrocio col Verdicchio. Il clone porta il n. 54, si sono iniziati i primi impianti, ma non si hanno ancora notizie dei risultati.

In Friuli la coltivazione era limitata a una ristretta zona collinare, dove ha dato ottimi risultati. Ora si sta diffondendo anche in pianura, con buone prospettive. In Italia, oltre al Friuli e al Trentino Alto Adige, ha discreta notorietà in Veneto, Emilia, Marche, Toscana, Lazio e Costa Adriatica Meridionale.

Terreni

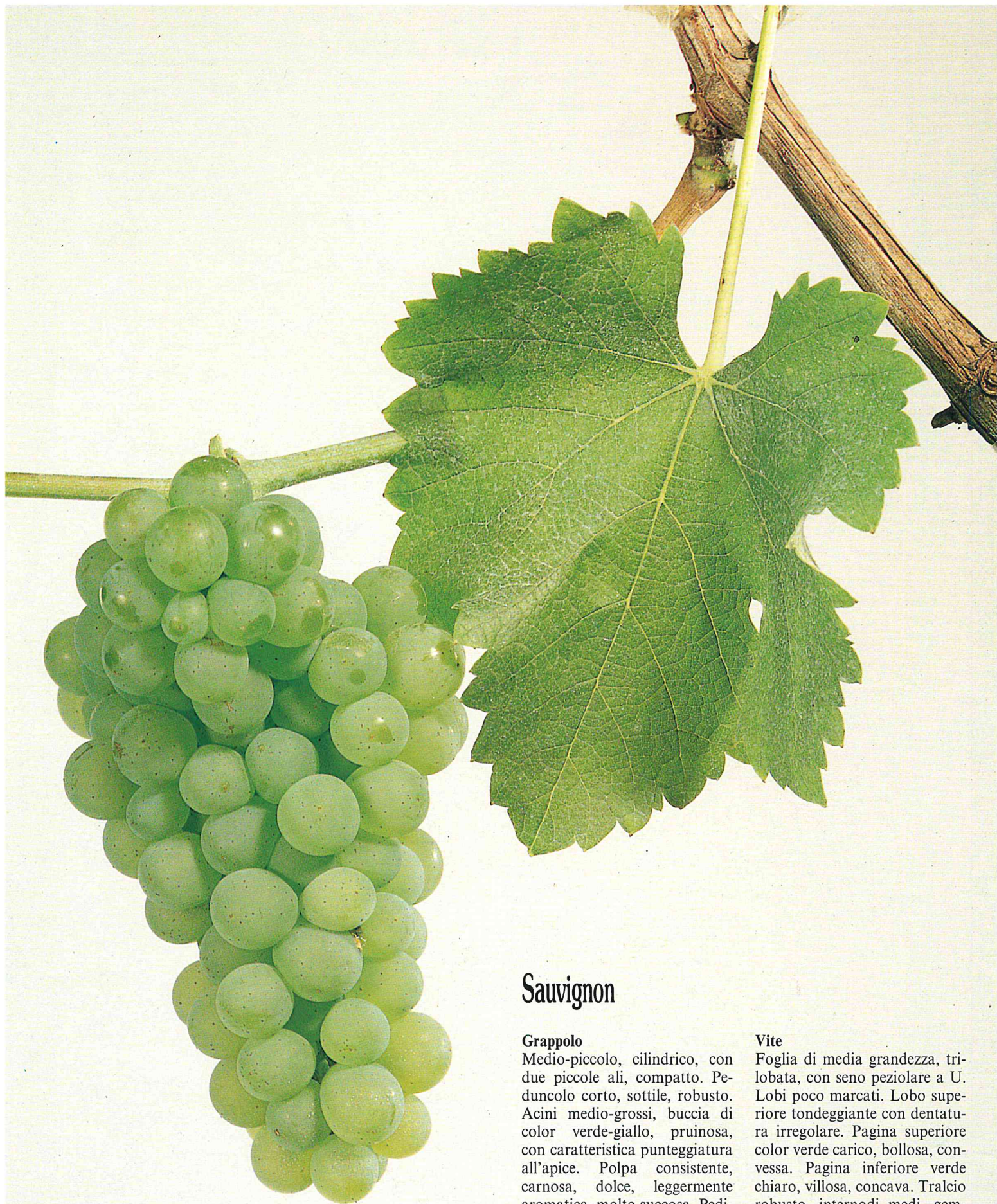
Il Sauvignon preferisce decisamente i terreni collinari, ben esposti, asciutti. In alternativa terreni alluvionali di pianura, sassosi poveri, ottime le grave dei fiumi e le argille rosse o gialle. In queste zone la qualità del prodotto è eccellente.

Vino

Se vinificato in presenza di bucce (in certe zone si usa ancora) il vino risulta di un colore giallo dorato, pieno, corposo, ma poco delicato all'aroma. Se vinificato in bianco, il colore assume sfumature giallo-paglierine con riflessi verdognoli. Profumo aromatico delicato, non stucchevole, che ricorda il peperone giallo, il melone, la banana. Sapore asciutto, nervoso, ma nel contempo elegante, carezzevole e vellutato.

Non è vino da destinare all'invecchiamento, ma da bersi entro il secondo anno al massimo, per gustarne tutta la fragrante giovinezza e il delicato aroma.

Accostamenti gastronomici

Vino da: antipasti al prosciutto, piatti di pesce salsati. Servire a 8-10 gradi.

Sauvignon

Grappolo
Medio-piccolo, cilindrico, con due piccole ali, compatto. Peduncolo corto, sottile, robusto. Acini medio-grossi, buccia di color verde-giallo, pruinosa, con caratteristica punteggiatura all'apice. Polpa consistente, carnosa, dolce, leggermente aromatica, molto succosa. Pedicelli corti e pennello piccolo. Vinaccioli in numero di due, medi, piriformi.

Vite
Foglia di media grandezza, trilobata, con seno peziolare a U. Lobi poco marcati. Lobo superiore tondeggiante con dentatura irregolare. Pagina superiore color verde carico, bollosa, convessa. Pagina inferiore verde chiaro, villosa, concava. Tralcio robusto, internodi medi, gemme sporgenti. Allegagione e produzione buone e costanti. Vigoria pure buona. Resistenza alle malattie normale, anche se sensibile in parte al marciume. Richiede sesti d'impianto stretti e potatura corta. Colorazione autunnale della foglia gialla.

Franconia

Grappolo
Molto grande, piramidale o cilindrico, con ali appena evidenti. Peduncolo di consistenza semilegnosa, lungo e leggermente appiattito. Pedicelli medi, pennello corto, stacco resistente. Acino medio grande, di colore blu intenso, molto pruinoso, buccia resistente. Polpa semicarnosa, di sapore neutro, acidula, poco zuccherina. Vinaccioli molto grossi in numero di tre o anche quattro.

Vite
Foglia molto grande, trilobata con lobi appena accennati. Pagina superiore color verde scuro. Pagina inferiore verde chiaro, globosa, poco tomentosa; con nervature ben evidenti. Dentatura molto larga, irregolare, profonda. Tralcio lungo, color marron con sfumature gialle. Internodi lunghi, gemme piccole. Vigoria ottima, allegagione buona, produzione buona ma incostante.
Resistenza alle malattie discreta. Richiede impianti a distanza media, alla cappuccina o alla Casarsa con potatura corta.

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Franconia

Cenni storici
Chiamato anche Blaufränkisch o Limberg, il Franconia sembra abbia due patrie d'origine: la Croazia, dove si trova appunto la città di Limberg; oppure la vallata superiore del Meno, denominata Franken, ossia Franconia. La prima ipotesi comunque sembra sia la più valida, in quanto in detta zona la coltivazione è molto diffusa.
Stranamente i più grandi ampelografi non ne fanno cenno nelle loro opere. Lo troviamo citato solo dal Marzotto, nel suo *Uve da vino* del 1925 e dal Poggi nel suo *Atlante ampelografico*.
Attualmente lo troviamo diffuso in Austria, poco in Italia e Francia. Le zone italiane maggiormente interessate sono il Trentino, nella zona di Levico, e il Friuli, nelle zone della piana del Tagliamento, Cervignano e Palmanova. Scarsamente in collina.

Terreni
È vitigno rustico e si adatta a tutti i terreni anche se, logicamente, le migliori produzioni si hanno in collina.
Se la coltivazione avviene in pianura produce un vino leggero da pasto. In collina il prodotto risulta più valido.

Vino
Nelle colture di collina, pur non avendo grandissimi pregi, si possono trovare delle punte di qualità interessanti.
Colore rosso rubino intenso, nervoso, di medio corpo e tannino, talvolta leggermente frizzante, erbaceo e vinoso da giovane, acquista un interessante profumo e sapore di sottobosco con qualche anno di invecchiamento. Secondo il Poggi, in Francia viene giudicato superiore al Gamay. Sono punti di vista. Certamente è un vino che ha il suo fascino. E per un appassionato di Bacco è sempre una nuova sensazione rincorrere e trovare una bottiglia diversa.

Accostamenti gastronomici
Vino da: piatti della cucina rustica regionale; umidi di carni bianche e rosse. Va servito alla temperatura di 15-16 gradi.

Incontrarsi a S. Floriano in Collio

I 25 anni della Strada del vino

di Claudio Fabbro

Come eravamo, come siamo, quanto dobbiamo a questa Strada che collega Gorizia a S. Floriano, a Mossa, a Capriva, a Cormons, a Dolegna, in mezzo a vigneti giardino coltivati a regola d'arte?
Su questi ed altri temi si sono interrogati e confrontati i viticoltori del Collio, a far cornice ad una fontana di zampillante Collio Tocai friulano '87, tenuta a battesimo da Simone Velluti-Zati, presidente nazionale dell'Agriturist, nell'ambito del suggestivo complesso agrituristico dei Conti Formentini, in S. Floriano del Collio.
Con loro, il presidente, Douglas Attems, viticoltore e Signore del Collio viticolo, capo carismatico e primo artefice di un'immagine che, dal 1964, si alimenta, si rinnova, si perpetua con spunti interessanti, intuizioni felici e tanta serietà. Un Consorzio quasi coetaneo della strada (un quarto di secolo) in buona salute, un'armonia operativa fra viticoltori piccoli e grandi, antiche Aziende e cru emergenti, commercianti, industriali ed una cantina sociale invidiatissima, concorrono a consolidare una realtà di valide tradizioni e dinamiche proiezioni.
Accanto ad una vitienologia in aggiornamento continuo, un problema sentito ed attuale: la difesa antigrandine. Tanto ottimismo, impegno costante, meccanismi internazionali da mettere a punto; è un traguardo irrinunciabile, perseguito con caparbietà dall'Ente regionale di sviluppo agricolo, come ha sottolineato Emilio Del Gobbo, presidente ubiquitario dell'Ente, con toni decisi, conseguenza di temperamento genetico, spontaneo e dunque gradito alla gente dei campi.
Come si presentava questa zona 25 anni fa? Una costellazione di viticoltori certamente d'avanguardia nel vigneto per tradizioni tramandate per generazioni. In cantina, salvo rare eccezioni, molto da imparare (in alcuni casi tutto da rifare). Profondo impegno nella produzione, rare vocazioni alle relazioni pubbliche, alle ricerche di nuovi mercati. In poche parole, lavoratori eccellenti e pessimi venditori; ma non scopriremo certo noi queste ataviche radici proprie delle meravigliose genti di confine, modeste, operose, più portate ad eseguire ed a realizzare, che alla dialettica, fine a se stessa o finalizzata alla vendita.
Sempre vivo, dunque, il mercato dell'uva, verso pochi ed affezionati commercianti del Goriziano; consistente la consegna dei mosti o vini nuovi. Per i più fortunati, il bar, la trattoria, l'esperienza della damigiana, gli *imbottigliatori* si contavano sulle dita di due mani.
Un potenziale, dunque, fortissimo, ma tutto da scoprire, da sviscerare, da raggiungere in modo agile, con riferimenti precisi; naturale conseguenza; *la Strada del vino del Collio*. Un'Azienda di Soggiorno sensibile (Gorizia '63) e, su tutti, un pioniere, un vulcano d'iniziative, d'idee, d'intuizioni: Michele Formentini, avvocato, vignaiolo e portabandiera di un'azienda che pratica la viticoltura dal 1420 ha sottolineato tutti questi aspetti nella sua robusta relazione durante il Convegno agrituristico che ha completato il ricco programma di lavoro.
Alla scoperta del Collio: aziende ristrutturate, cantine moderne, segnaletica quanto basta (ad uso del visitatore di qui e dell'ospite straniero). Una mentalità che si apre: alla diffidenza di un tempo, si contrappone la disponibilità attuale, a tempo pieno. Ospitalità in fattoria, vacanza a cavallo, possibilità di pernottamento. Le frasche di allora divenute trattorie a caratura internazionale, la caraffa del «bianco» e del «rosso» divenuta bottiglia, con prestigioso vestito e finissimo contenuto.
Con gli affettati di allora ritroviamo abbinamenti nuovi, frutto d'antiche ricette di confine riesumate con sapienza e pazienza mitteleuropee.
Un rapporto umano di tipo nuovo, una gioventù rurale, con forti motivazioni e grande professionalità, legati alla vite ed al vino per amore e per scelta, non più per disperazione (alternativa all'emigrazione).
Passaggi a braccio, elmenti di sociologia rurale fotografati dall'alto, con l'occhio diagnostico del docente (Raimondo Strassoldo, Cattedra di *Sociologia rurale* all'Università di Udine) e poi tutti a tavola. Proposte enogastronomiche nuove con fascino antico, in una cornice suggestiva per chi a S. Floriano e dintorni, come chi scrive, è di casa e per chi apprezzandone l'uomo e le cose, vorrebbe venirci più spesso ●

Un «colloquio» internazionale in Svizzera

L'inerbimento del vigneto

I casi in cui tale pratica si rileva efficace

di Giovanni Colugnati

Inerbire o meno, non è come potrebbe apparire, un semplice problema riconducibile a fattori di mode passeggere, ma al contrario nasce dalla consapevolezza e dall'esigenza di riportare il suolo vitato a quelle condizioni di equilibrio naturale che vedono, nel terreno, un elemento vivo fondamentalmente e intimamente legato alla vite.
Per chiunque sia, anche marginalmente interessato ai problemi viticoli, e a maggior ragione per gli addetti ai lavori, è abbastanza chiaro che nel nostro panorama regionale molti e diversi sono i modi di gestire quel fondamentale «fattore» che è il suolo. Infatti, se analizziamo anche sommariamente questo fenomeno, ci rendiamo subito conto di quante variabili entrino in gioco nel determinare la scelta di questo o quel tipo di conduzione del terreno.
Per un lungo periodo è prevalsa in molti la convinzione che più un terreno venisse tenuto smosso e sgombro dalle erbe spontanee, maggiori sarebbero stati i vantaggi per la vite e in generale per la produzione. Ora questo concetto è stato messo in discussione dai molti lavori di ricerca effettuati negli ultimi anni, in particolare in quegli ambienti nei quali le lavorazioni sono rese difficoltose dalle scarse condizioni di agibilità del vigneto, i terreni sono soggetti ad erosione ed i danni da lavorazioni intempestive e dal calpestamento sono molto gravi; in queste condizioni, l'inerbimento del vigneto propone la sua validità come alternativa alle lavorazioni ordinarie.
Per analizzare a fondo le problematiche relative alla utilizzazione e alla gestione della tecnica dell'inerbimento nel vigneto, si è tenuto a Changins (Svizzera) presso l'Ecole supérieure de viticulture, d'oenologie et d'arboriculture, dal 7 al 10 settembre 1988 il settimo colloquio internazionale «Inerbimento del vigneto» al quale hanno partecipato ricercatori provenienti dai principali paesi viticoli europei ed in particolare Italia, Francia, Svizzera, Austria, Germania Federale, Lussemburgo, Ungheria, Bulgaria e Jugoslavia.

Le ricerche

Gli studi e le ricerche presentati nelle tre sezioni nelle quali si articolava il convegno, hanno privilegiato non soltanto i contributi già noti dell'inerbimento nel mantenimento della sostanza organica nel suolo, ma hanno anche esteso le finalità di tale tecnica ad altri aspetti strategici quali il controllo dell'erosione (oggetto di diverse comunicazioni), il miglioramento della portanza, il potenziamento della vita biologica del suolo, l'instaurarsi di una «competizione fisiologica» finalizzata al contenimento della vigoria della vite.
In questa sede sono perciò state evidenziate le principali problematiche attinenti le lavorazioni del terreno a vigneto e di conseguenza riproposta la validità dell'inerbimento quale strumento per migliorare la qualità del prodotto uva e per meglio gestire l'elemento suolo. Vi sono, perciò, tutta una serie di motivi per i quali l'inerbimento trova ragione di essere impiegato con profitto e per i quali vale la pena di approfondire l'argomento.
In prima approssimazione, per quanto riguarda la classificazione degli inerbimenti, possiamo tener conto di due principali tipi ai quali riferirci: l'inerbimento permanente e quello temporaneo. Nel primo caso avremo in genere un tipo di copertura ottenuta utilizzando essenze prative coltivate, oppure normali essenze presenti nel prato, talvolta costituite anche da speci infestanti, comunque venutesi ad insediare naturalmente; nel secondo caso sarà necessario utilizzare speci pure o in miscuglio tra di loro al fine di ottenere la copertura del terreno nel più breve tempo possibile.
Più in dettaglio, l'inerbimento permanente può venire utilizzato sull'intera superficie, oppure a filari alterni, quando le finalità sono tendenti ad avere una

maggiore portanza, oppure ancora solamente nell'interfila, con il filare lavorato o diserbato, nel caso in cui si tenda a ridurre i tempi di sfalcio. Tutto ciò generalmente prevede una durata di più anni — secondo alcuni ricercatori, l'insediamento del prato dovrebbe possibilmente coincidere con l'impianto del vigneto — a condizione che vengano rispettate determinate regole che ne assicurino la durata e che sono state identificate nella scelta dell'essenza o del miscuglio utilizzato il quale deve variare al variare delle condizioni pedoclimatiche, nei ritmi di taglio applicati, nel livello delle concimazioni, della disponibilità idrica e di altri fattori legati alla specificità di ogni territorio.

Per contro, l'inerbimento temporaneo, pur potendosi proporre con le stesse modalità del precedente, ne sfrutta i vantaggi senza peraltro sottostare alle limitazioni. Infatti, un fattore che come è noto condiziona la possibilità della diffusione di questa pratica nel vigneto, è dato dalla scarsa disponibilità idrica nel periodo estivo e di conseguenza dalla competizione che si viene a creare fra vigneto e prato. Per ovviare a ciò è possibile procedere con una semina autunnale del prato, sfruttando il periodo di maggior piovosità, alla quale nel periodo estivo seguiranno sfalci tanto più ravvicinati quanto maggiore sarà la possibile competizione idrica.

I vantaggi

Premesso ciò, alla luce delle ultime ricerche, è possibile in linea di massima individuare i principali e più significativi effetti che questa pratica agronomica apporta. L'inerbimento del vigneto si presenta come alternativo alle usuali lavorazioni del terreno o al no tillage e propone la sua validità nei casi in cui sia necessario avere una maggiore portanza del terreno per consentire l'accesso in campo delle macchine operatrici con qualsiasi tempo.

Favorisce inoltre, grazie alla massa vegetale sfalciata e lasciata sul posto, l'accumulo di sostanza organica con conseguente normalizzazione della dotazione idrica e di microelementi, favorisce lo sviluppo radicale in quel fronte dove maggiori sono le possibilità di assorbire potassio e fosforo, rende inoltre assimilabili in forma organica elementi quali azoto, magnesio e ferro che altrimenti risulterebbero facilmente dilavabili o difficilmente assorbibili. Grazie all'effetto meccanico delle radici nel terreno frena il ruscellamento superficiale e di conseguenza l'erosione del terreno è quindi in grado di favorire allo stesso tempo l'assorbimento d'acqua nel terreno. Sempre per quanto riguarda il rapporto con le acque meteoriche riesce a smaltire più velocemente le acque in eccesso e di conseguenza evita pericolosi ristagni.

Oltre a ciò diminuisce il rischio da clorosi in terreni calcarei laddove le continue lavorazioni contribuiscono a liberare calcare dalle particelle di terreno. Per contro, in alcune condizioni climatiche particolarmente svantaggiose, esso richiede per il suo sviluppo di un maggior approvvigionamento idrico, necessita di più sfalci talvolta anche ravvicinati fra di loro per sortire l'effetto sperato e per garantirne la buona riuscita. Sembra certo che innalzi i danni derivanti da gelate e da ragno rosso e in estati siccitose, ed in determinati ambienti, necessita, pena una eccessiva diminuzione del vigore, di adeguate irrigazioni.

A conclusione, ed in linea del tutto generale, si può senz'altro affermare che l'inerbimento del vigneto sembra rispondere bene in tutti quei casi in cui si debbano trovare soluzioni relativamente a problemi di erosione, instabilità strutturale dovuta a compattazione da parte di pesanti macchine operatrici, squilibri nutrizionali tali nella loro complessità da compromettere la qualità del prodotto finale

2500 espositori 180000 visitatori

Vini friulani all'Expo di Milano

di Andrea Cecchini

Si è conclusa l'8 novembre scorso la ventitreesima edizione dell'Expo Ct', una delle più grosse rassegne espositive organizzata dall'Ente manifestazioni commercio e turismo di Milano e riservata agli operatori dei settori della distribuzione commerciale.

Nell'ambito del «pacchetto» di manifestazioni, quelle relative all'esposizione dei prodotti agroalimentari in generale e dei vini in particolare, hanno confermato e dato concretezza all'ottimismo della vigilia riguardo alla accettazione da parte degli addetti al settore della sfida con un mercato sempre più vivace e competitivo; gli affari conclusi o comunque avviati nell'ambito della manifestazione sono la testimonianza di come gli imprenditori abbiano ritrovato l'entusiasmo di investire nelle loro aziende, per rinnovarle e renderle più competitive in vista delle importanti scadenze, come ad esempio il Mercato europeo unificato del '92, alle quali sono attesi per il prossimo futuro.

Il buon successo commerciale che i vini italiani di qualità hanno riscosso, non solo nei confronti della clientela nazionale, ma anche di quella estera, sono la riprova che l'offerta italiana sta «maturando» nel confronto con la concorrenza estera, sia in termini di immagine che di varietà e raffinatezza di articoli.

Expo Ebe ed Expo Vip non hanno mancato di rappresentare anche per le 25 aziende friulane presenti un momento di incontro con un vasto e specializzato pubblico di visitatori composto in gran parte da operatori commerciali e da gestori di locali di alta classe coi quali sono stati avviati dei contatti preziosi per agevolare il difficile compito della commercializzazione dei prodotti di qualità, quali appunto i vini prodotti nel nostro grande vigneto chiamato Friuli.

Queste le 25 Aziende presenti:

Expo Ebe
Le Monde, *Banear* Treppo Grande, *Collavini* Corno di Rosazzo, *Fantinel* Pradamano, *Friulvini* Zoppola, *Furlan*, *La Delizia* Casarsa, *La Vinicola* di Marchesini e Consorzio a Doc *«Grave del Friuli»* Pordenone.

Expo Vip
Abbazia di Rosazzo, *Dri Giovanni* Udine, *Dorigo Girolamo* Buttrio, *La Boatina* Cormons, *Marina Danieli* Buttrio, *F.lli Pighin srl* Risano, *Tenuta Villanova* Villanova di Farra d'Isonzo, *Marco Felluga* Gradisca, *Mario Schiopetto*, *Puiatti srl* Capriva, *Valle* Buttrio, *Venica* Dolegna del Collio, *Borgo Conventi* Farra d'Isonzo, *Volpe Pasini* Togliano di Torreano, *Genagricola*, *Ronco del Gnemiz* e *Vigne dal Leon*.

Nel corso delle manifestazioni collaterali all'Expo si è pure svolta la nona edizione del Concorso enologico internazionale. Sotto la direzione del dott. Giuseppe Martelli, direttore dell'Associazione Enotecnici Italiani, è stata effettuata una selezione rigorosissima degli oltre 400 vini presentati e provenienti dalle più importanti regioni vitivinicole dell'Europa.

Il Concorso enologico internazionale, è l'unica manifestazione in Italia in cui, oltre alla premiazione dei vini, viene dato un riconoscimento di merito anche al tecnico che li ha prodotti.

Le commissioni degli enotecnici hanno espresso un giudizio di eccellenza per 137 vini di cui 51 esteri in rappresentanza di dieci nazioni, che sono stati premiati con medaglia d'oro nella giornata del 7 novembre.

Fra i vini premiati, vi presentiamo di seguito anche i magnifici 7 friulani: Filare bianco del Ronco del Castagneto di Prepotto, il Sauvignon doc Collio 1987 e il Refosco da p.r. doc Grave del Friuli dell'Azienda Fantinel di Buttrio, il Tocai doc Collio '87 e lo Chardonnay doc Grave del Friuli '87 dell'Azienda agricola Pighin di Risano, il Cabernet doc Grave del Friuli '87 dell'Azienda Durandi di Provesano e il Tocai doc Collio '87 dell'Azienda agricola Dorino Livon di Dolegnano ●

Il presidente del Consorzio a doc «Grave del Friuli», cav. Noè Bertoli, allo stand allestito all'Expo di Milano.

Le tecniche di applicazione in enologia

Filtrazione ad alluvionaggio

di Vanni Tavagnacco

La filtrazione è una operazione che ha lo scopo di separare una fase dispersa, costituita da particelle solide, da un liquido in fase continua, sfruttando la ritenzione dei solidi da parte di un mezzo filtrante poroso.
Nel vino il torbido è costituito da precipitazioni, agglomerati, colloidi, lieviti e batteri. Lo scopo prioritario dell'operazione di filtrazione è la stabilizzazione del prodotto impedendo una modificazione microbiologica. L'eliminazione di tutte le altre sostanze intorbidanti impedisce nel medesimo tempo eventuali modificazioni chimico-fisiche nel vino. In più un vino brillante è gradevole alla vista ed al palato.
Per realizzare la filtrazione si invia la sospensione sottopressione, ad opera di adeguata pompa, al mezzo filtrante; il fluido attraversa tale mezzo e, raccolto a valle, prende il nome di filtrato; i solidi sospesi vengono trattenuti, tutti o in parte, alla superficie e/o all'interno del suddetto mezzo filtrante.
Il liquido attraversa il mezzo filtrante con una velocità che dipende dalla porosità del mezzo filtrante e dalla differenza (Δp) fra la pressione applicata a monte e quella esistente a valle del mezzo filtrante.
Ovviamente, più fine è la porosità del mezzo filtrante e maggiore è la resistenza che questo oppone al passaggio del liquido, cosicchè, dati certi valori massimi di pressione da non doversi superare per non compromettere l'integrità del mezzo filtrante, a più fini porosità corrispondono capacità filtranti minori.
Le rese di filtrazione si valutano secondo due parametri:
— portata oraria che si esprime in $hl/h/m^2$
— capacità totale che si esprime in hl/m^2
Si dice che il filtro è colmato, od esaurito, quando:
a) il volume disponibile per il torbido di filtrazione è completamente riempito;
b) si è raggiunta la massima pressione differenziale (Δp) di esercizio del filtro.
Indicativamente tale pressione risulta essere di: 6 atmosfere per le filtrazioni ad alluvionaggio; 2 atmosfere per le filtrazioni brillantanti a strati; 1,5 atmosfere per le filtrazioni sterilizzanti a strati.
Un'ottima valutazione qualitativa della filtrazione si può determinare attraverso il valore nefelometrico: esso indica la brillantezza raggiunta dal liquido sottoposto a filtrazione e si misura con il nefelometro, apparecchio che sfrutta l'effetto di rifrazione della luce (effetto Tindall) allorché il liquido è attraversato da un fascio luminoso. Si esprime in gradi NTU, EBC ed altri (unità nefelometriche). Il valore nefelometrico (come torbidità) è:
— proporzionale al valore di permeabilità del coadiuvante di filtrazione impiegato;
— inversamente proporzionale al potere adsorbente del coadiuvante impiegato;
— inversamente proporzionale al potere di profondità del coadiuvante impiegato;
— inversamente proporzionale alla velocità di filtrazione.
La sospensione da trattare può avere una concentrazione di solidi sospesi molto elevata o, all'opposto, quasi trascurabile. In entrambi i casi si opera una separazione di parti solide dal liquido, ma la quantità di microorganismi presenti in un litro di sospensione può differire di qualche ordine di grandezza.
Per la soluzione delle varie problematiche connesse alla quantità di solidi sospesi si fa ricorso a filtrazioni che differiscono tra loro per apparecchiature e mezzi filtranti impiegati, modi di condurre l'operazione e meccanismi di ritenzione dei solidi.
In base alle modalità di funzionamento del mezzo filtrante si distinguono due tipi di filtrazione:
— filtrazione di superficie;
— filtrazione di profondità.
Nel primo caso le particelle solide vengono fermate alla superficie del mezzo filtrante, per semplice setacciamento. Viene anche definita filtrazione di ri-

fiuto, con riferimento al fatto che le particelle solide, incontrando un setto con pori di diametro inferiore al loro, vengono fermate alla superficie e quindi «rifiutate».
Al contrario nella filtrazione di profondità le particelle vengono trattenute all'interno della struttura porosa del mezzo filtrante, in tutta la sua profondità, con diversi meccanismi.

* * *

Nella filtrazione ad alluvionaggio la separazione della fase solida da quella liquida avviene per mezzo di un processo fisico caratterizzato da tre fenomeni distinti: i solidi sospesi vengono così trattenuti alla superficie del mezzo filtrante per setacciamento ed all'interno per profondità ed adsorbimento.
Tale prerogativa è dovuta alla natura dei coadiuvanti di filtrazione che, nelle più recenti formulazioni commerciali, sono costituiti da materiali filtranti granulari e fibrosi (cotone, cellulose, farine fossili, perliti).
I coadiuvanti di filtrazione vengono dosati in continuo nel vino in fase di filtrazione e si depongono su un opportuno supporto (elemento filtrante del filtro).
I filtri ad alluvionaggio vengono classificati in base:

a) al tipo di elemento filtrante:
- — tele di cotone o di nylon inserite tra elementi cavi e tra piastre di plastica o di metallo;
- — strati lavabili inseriti tra elementi cavi e piastre piene di plastica o di metallo;
- — reti in acciaio inox;
- — elementi a candela in acciaio inox.

b) al posizionamento degli elementi:
- — elementi verticali
  filtrano su entrambi i lati
  il pannello è stabile solo quando il filtro è in funzione
- — elementi orizzontali
  il pannello è perfettamente stabile anche in seguito ad interruzioni di filtrazione
  filtrano soltanto sul lato superiore dell'elemento.

c) alle modalità di scarico dei torbidi di filtrazione:
- — scarico manuale
- — scarico mediante autolavaggio
- — scarico in forma pastosa.

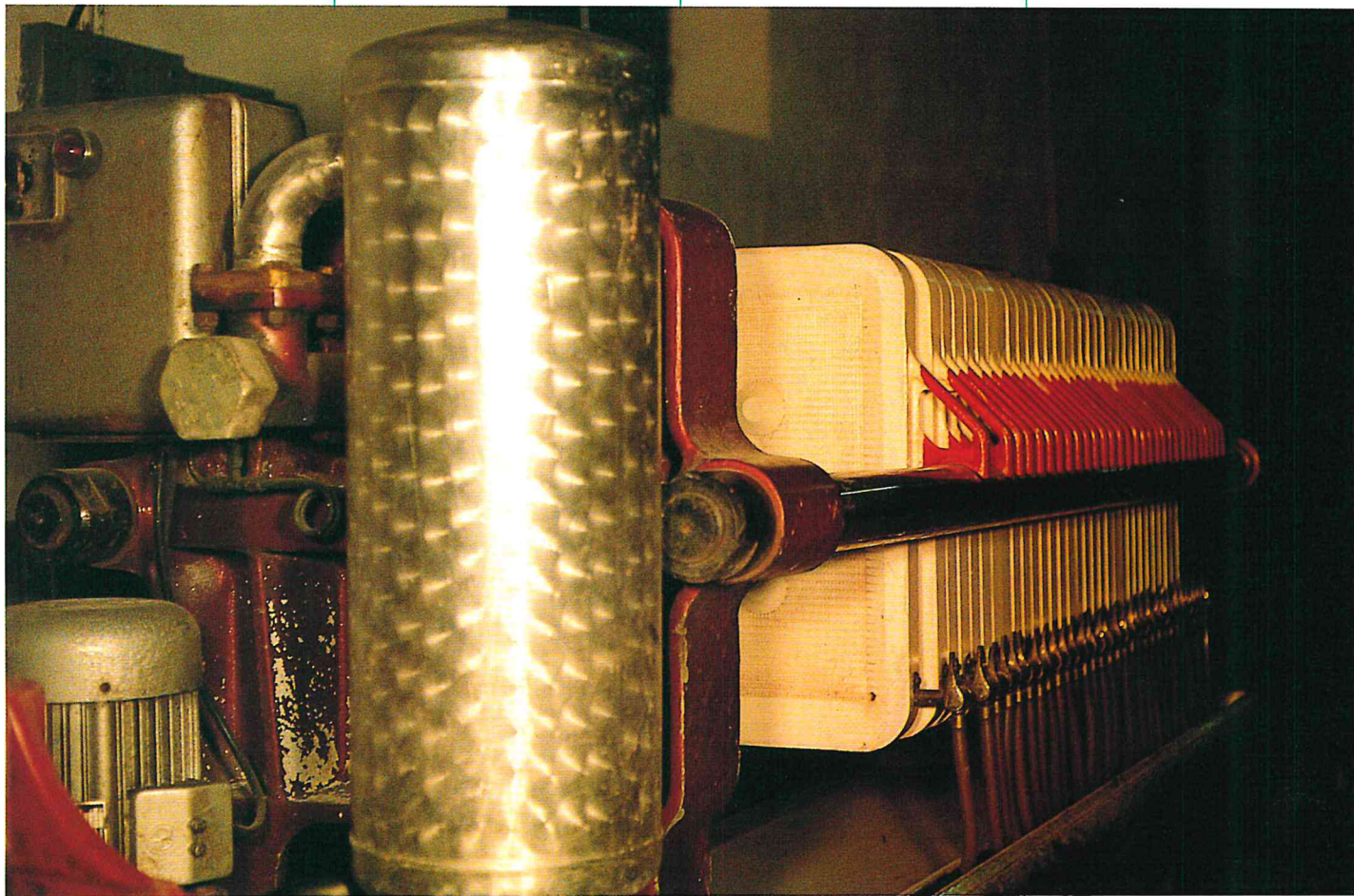
Nella pratica la filtrazione ad alluvionaggio avviene in tre fasi distinte:

a) formazione del prepannello
1 — disperdere il coadiuvante di filtrazione (prepannello) il liquido limpido contenuto nella vaschetta del filtro o nel dosatore in ragione di circa 1000 gr/m² di superficie filtrante;
2 — eseguire un rimontaggio di 10-20 minuti; allorchè non si nota più la presenza di coadiuvante nel liquido si è sicuri di aver costituito il prepannello.

b) filtrazione
1 — preparare una sospensione di coadiuvante nel dosatore con vino alla concentrazione di 1:5 - 1:10
2 — fare entrare il vino da filtrare nel filtro ed aprire il dosatore di filtrina.

c) scarico dei torbidi di filtrazione
1 — fermare il filtro
2 — scaricare i torbidi
3 — lavare gli elementi

La scelta e la quantità di impiego dei coadiuvanti di filtrazione dei vini è funzione diretta della torbidità degli stessi, nonché della loro viscosità.
Verranno usate farine o complessi ad alta permeabilità alla dose di 100-200 gr/hl di vino da filtrare allorché vorremo filtrare veloci pressati e torchiati, vini ancora in fermentazione o vini giovanissimi.
Si userà farine e complessi a media permeabilità alla dose di 60-120 gr/hl con vini chiarificati o illimpiditi naturalmente, vini da commercializzare in cisterna, vini da filtrare successivamente con strati brillantanti.
Si utilizzeranno, infine, farine o complessi a bassa permeabilità (40-80 gr/hl) per vini destinati al consumo e per vini destinati alla filtrazione sterile a cartone ed a membrana.
Va ricordata la necessità di lavorare con elementi filtranti assolutamente puliti e disincrostati; infatti tali incrostazioni determinano una cattiva adesione del pannello all'elemento, il vino filtrato esce ancora velato anche dopo un lungo rimontaggio o si vela quando sale la pressione, ed infine si determina una diminuzione della portata oraria e della capacità totale, con un maggior sforzo delle pompe.
Tutto ciò rende evidente la necessità di detergere e sanificare periodicamente il filtro con detergenti che rimuovano lo sporco velocemente, non provochino schiuma, siano facilmente sciacquabili, non siano tossici e non siano aggressivi nei confronti dei materiali costruttivi del filtro

(1 - continua)

Le variazioni sulla Gazzetta ufficiale

Proposte per il Collio

Entro un paio di mesi si concluderà il sofferto iter di richieste che risalgono a dieci anni or sono

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 257 del 2 novembre 1988 è stata pubblicata la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini doc «Collio» in vigore dal 24.5.1968, a cura del Comitato nazionale vini doc ed a domanda del Consorzio di tutela goriziano. Si sta avviando, dunque, a buon fine una pratica complessa e sofferta e che dal lontano 1979 tiene in ansia i viticoltori della zona del Collio, cui si chiede di operare a livelli altissimi di viticoltura ed enologia, dunque fra l'«incudine» della qualità ed il «martello» di una legislazione da tempo superata.
Si è trattato di un'istruttoria, dicevamo, non facile, proprio per il tradizionale interesse che ogni iniziativa interessante il vino del Collio suscita, in Regione ed a livello nazionale: un'impostazione nuova originata da un concorso collegiale di esperienze in cui hanno inciso preparazione, professionalità, conoscenza tecnico-legislativa, documentazione ed informazione dei viticoltori, dei commercianti ed industriali e delle loro organizzazioni.
Da un lato, quindi, il non facile assemblaggio di tanti contributi ed esigenze dei vignaioli singoli e associati, dall'altro anche il comprensibile interesse per la doc Collio da parte di realtà produttive e commerciali non soddisfatte dal disciplinare in vigore e desiderose, perciò, di inserirsi nella nuova legislazione, rappresentando titoli ed ipotizzando diritti.
Consultazioni e confronti, complessi ed infiniti gestiti in prima persona, con disponibilità, ma anche con grande fermezza, dal presidente del Consorzio del Collio, conte Douglas Attems.
Tempi lunghi, dicevamo, per cui è sperabile che nei due mesi successivi alla pubblicazione della propsta non vengano avanzate ulteriori istanze e controdeduzioni e che, conseguentemente, il testo definitivo diventi decreto presidenziale a decorrere e valere dalla vendemmia 1989.

Le proposte

A = Nuovi vini
Collio bianco: l'originaria base ampelografiche d'origine (Ribolla gialla 10-45% - Malvasia istriana 20-40% - Tocai friulano 40-50%) potrà essere integrata con uve Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Riesling italico e renano, Sauvignon, nella misura massima del 20%.
Collio rosso: nuova tipologia, cui concorrono Merlot (40-60%) e Cabernet franc - Sauvignon (40-60%) nonchè (fino al 20%) Pinot nero ed altre uve rosse da vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Gorizia.

Trattandosi di un'impostazione dal vago ricordo d'alta enologia francese privilegiante al massimo la zona («Collio»), evitando che sulla stessa prevalga il vitigno, ed optando per tecniche d'uvaggio, è facilmente ipotizzabile l'ottenimento di produzioni annuali d'alto livello proprio per la facoltà d'utilizzo di percentuali diverse d'uva (la cui unione, tradizionalmente, esalta la qualità finale del prodotto).

B = Nuovi vitigni:
Chardonnay
Müller Thurgau
Ribolla gialla
Riesling renano
Cabernet Sauvignon.
La vocazione originaria del Collio ai vini bianchi viene ribadita in questa sede, non trascurando peraltro il Cabernet Sauvignon che, in base agli indici di gradimento del mercato estero, appare avvantaggiato rispetto al Cabernet franc già presente nel «vecchio» disciplinare e riproposto nel «nuovo».

C = Condizioni ambientali e di coltura dei vigneti
Nessuna variazione viene apportata ai limiti territoriali della zona. Non si registra, in merito alle condizioni di coltura, alcuna sostanziale modifica al testo in vigore, bensì una precisazione sul concetto di giacitura, di fondo valle e di pianura in sintonia con la terminologia comunitaria al riguardo. Richiamando l'art. 4 del Regolamento C.E.E. n. 822/87 vengono escluse le superfici vitate classificabili *in categoria 2* («pianure d'origine alluvionale recente con suoli profondi e fertili, composti in prevalenza d'argilla o di limo ovvero in cui le condizioni climatiche non consentano di ottenere un grado di maturazione tale da garantire il titolo alcolometrico volumico naturale medio richiesto») ed *in categoria 3* («superfici non idonee alla viticoltura causa condizioni pedologiche sfavorevoli, pendenze inadeguate, umidità eccessiva, esposizione sfavorevole, altitudine eccessiva, microclima sfavorevole», ovvero «situate in pianura o fondo valle, idonee a dare raccolti sufficienti con colture diverse dalla vite, per cui esistono interessanti possibilità di smercio»).
Queste precisazioni lasciano intravvedere la possibilità d'accesso ai contributi comunitari per l'estirpazione definitiva (Reg. C.E.E. 1442/88) da parte di superfici vitate site, ad esempio, in aree bonificate inidonee, non iscrivibili all'Albo vigneti ma inserite nel perimetro del «Collio» per difficoltà d'enucleazione grafico-pratica e costituenti, per l'immagine prestigiosa della zona, un'autentica palla al piede.
Atteso anche l'effetto negativo della siccità non solo su terreni a composizione grossolana e pericolanti, ma anche sulle marne ed arenarie eoceniche della collina (soprattutto per le viti giovani), viene prevista e codificata la possibilità d'irrigazione di soccorso (vietando la forzatura...).
Resa uva - vino: fissata al massimo nel 70% per tutti i vini.

D = Operazioni di vinificazione
Vanno attuate all'interno della zona tutelata o in stabilimenti *sino ad ora* autorizzati dal Ministero A.F. in Comuni limitrofi.

E = Gradazioni alcooliche minime naturali
Vengono fissate, per tutte e uve, in gradi 10,5.

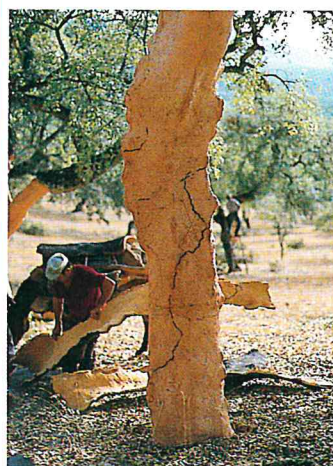
F = Caratteristiche dei vini al consumo
Gradazioni alcooliche minime complessive:
11°: per i vini Collio «bianco» e «Ribolla gialla»;
11,5°: per tutti gli altri «Vini Collio», sia bianchi che rossi
Estratto secco netto minimo
15 per mille: per tutti i vini bianchi;
18 per mille: per tutti i vini rossi;
Acidità totali minime
Vanno dal 4,5 per mille (Tocai friulano, Malvasia istriana e tutti doc Rossi) al 5 per mille, per tutti gli altri vini.

G = Specificazione aggiuntiva «Riserva»
Vale per i Cabernet franc e Sauvignon aventi gradazione naturale di almeno 11° ed, al consumo, di almeno 12° complessivi, nonché un invecchiamento di almeno due anni (di cui sei mesi di botte...).

H = Designazione in etichetta
Trattasi di una serie di precisazioni, vincolanti i caratteri e l'ubicazione delle specificazioni ammesse. Sostanzialmente si richiama alla disciplina comunitaria in materia, (alla quale si rinvia), coerentemente riservando alla sola denominazione «Collio» punti tipografici e millimetrici dominanti, quale ultimo suggello ad una convinzione enologica d'immagine e di marketing costantemente perseguita e, dal consumatore, estremamente gradita *(c.f.)*

In alto:
il conte Douglas Attems
patron del Collio.

Un problema assillante per produttori ed utilizzatori

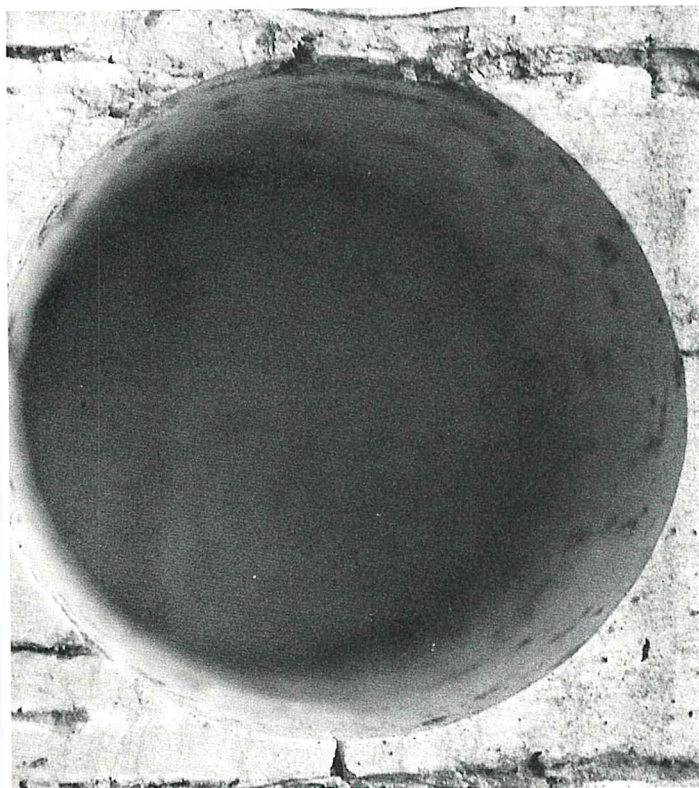
Il «caro» sughero

Il prezzo è aumentato del 40% rispetto al 1986.
Un'intervista al presidente del Gruppo della Federlegno Roberto Verginella

Sughero, eterno problema di chi imbottiglia vino di qualità. Oltre ai problemi che tutti conoscono, se ne aggiunge un altro, il continuo aumento dei prezzi. Aumenti così elevati non si sono mai verificati negli ultimi vent'anni. Questo logicamente si riflette sul costo finale della bottiglia. Per capirne qualcosa di più ci siamo rivolti al presidente nazionale del Gruppo sughero Roberto Verginella.

D. *In questi ultimi tempi stiamo assistendo ad un notevole aumento del prezzo dei tappi di sughero. Quali sono i motivi di questo salto di prezzo in pochi mesi?*

R. È vero, il fenomeno è reale, ed è dovuto all'aumento della materia prima. Se analizziamo i costi del sughero grezzo in questi ultimi due anni (inserendo in questi costi i vari correttivi per i diversi tassi d'interesse dei diversi Paesi produttori), constatiamo che il prezzo del sughero in foresta, nel 1987 è aumentato del 20-21% e nel 1988 del 40-41%.

Le cause principali di questo aumento sono due: la prima, che definirei «di fondo», legata al costo effettivo del sughero, la seconda, che definirei «temporanea», collegabile alla disponibilità del sughero.

La causa di fondo è determinata da diversi fattori, quali l'aumento dei costi di estrazione

dalla quercia, l'aumento delle spese di manipolazione e prima lavorazione dalla foresta alla fabbrica, nonché la comprensibile richiesta dei proprietari dei boschi per ottenere un'adeguata redditività per ettaro.
A giustificazione di questi aumenti, come disse al Vinitaly il presidente delle Industrie sugheriere del Portogallo, sta il fatto che gli aumenti contenuti degli anni precedenti non è riuscito nemmeno a coprire i tassi di svalutazione delle monete dei singoli Paesi.
Per la seconda causa, che ho definito «disponibilità» devo precisare che negli ultimi anni, in seguito alla forte domanda di sughero lavorato, le aziende hanno fortemente ridotto le scorte di magazzino, sia del materiale stagionato, sia del semilavorato.
Nel 1988 in Portogallo, ossia il maggior produttore di sughero a livello mondiale, la decortica è stata la più bassa del ciclo di nove anni, con una produzione globale di 127.000 tonnellate di grezzo, contro le 180.000 di una produzione normale. Si prevede ancora, per il 1989 una decortica piuttosto bassa, stimabile intorno alle 142.000 tonnellate, mentre la produzione ritornerà normale soltanto nel 1990. È chiaro quindi che il mutato assetto fra la disponibilità e la richiesta crea un'accelerazione dei prezzi, enfatizzata anche dalle aziende di trasformazione, le quali si vogliono garantire non solamente il loro fabbisogno, ma anche la migliore qualità disponibile sul mercato.
Questa particolare temporanea situazione venutasi a creare in Portogallo, ha inciso comunque sul prezzo medio di mercato anche negli altri stati produttori. In sintesi queste sono le cause che hanno determinato un aumento medio reale del prezzo del sughero pari al 62% rispetto ai valori del 1986.

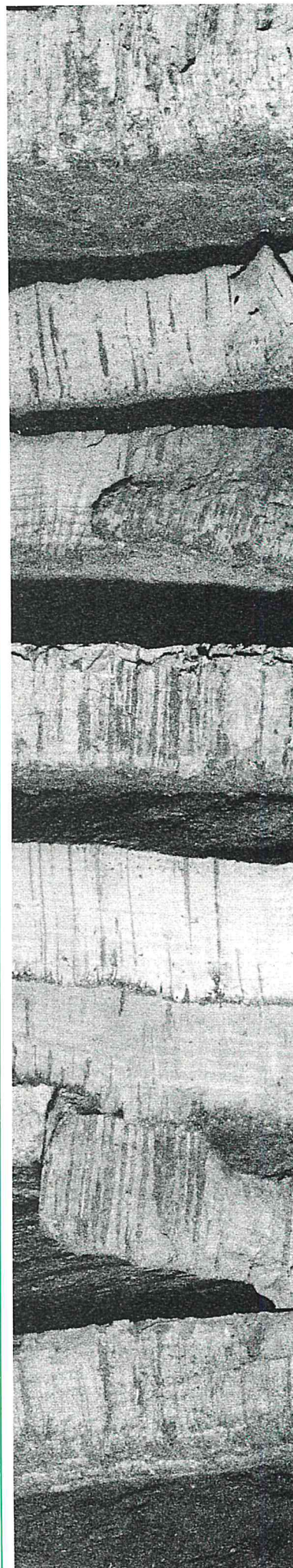
D. *Quali allora saranno le conseguenze sul prodotto finito, e sulla disponibilità?*

R. L'incidenza della materia prima sul costo del tappo oscilla intorno al 60%. Per tale ragione, a pari qualità, si prevede un aumento medio, rispetto al 1986 di circa il 40%.
Di fronte a questi dati anche noi produttori siamo molto preoccupati. Alcune aziende, negli ultimi due anni, si sono parzialmente scapitalizzate per non aver tempestivamente adeguato i prezzi di vendita al reale costo della materia prima, col risultato di non essere più in grado di operare con aumenti graduali per non accentuare di più la scapitalizzazione.
Ma un altro aspetto, ancor più preoccupante, è dato dal mancato corretto rapporto fra la qualità del tappo che la cantina intende utilizzare ed il prezzo che, per il momento, è disposta a pagare. Questo preoccupante aspetto può invogliare a produrre tappi di bassa qualità, al fine di contenere i prezzi, con i risultati tecnici d'imbottigliamento che lascio immaginare.
Per quanto riguarda la disponibilità totale di tappi penso che per questi due anni saremo autosufficienti, anche se avremo la citata flessione produttiva. In sintesi il calo di produzione medio totale sarà intorno al 12-13%, il che significa che sui tappi monopezzo inciderà in misura del 4-5%. Bisogna comunque sottolineare ancora che a livello mondiale esiste un impiego sempre più vasto di tappi diversi dal monopezzo, i cosiddetti tappi «industriali», come gli agglomerati, birondellati, duepezzi ecc. Per questi logicamente non esiste alcun problema di disponibilità.

D. *A medio periodo quali sono le previsioni?*

R. Col 1990 dovremmo raggiungere una buona stabilità sui prezzi di mercato, perché nel frattempo saranno maturati alcuni fattori essenziali: la nuova politica di forestazione, la messa a regime della «filiere liege» in sede Comunitaria, l'innovazione ricerca-industria per nuove soluzioni.

D. *In attesa del 1990, quali consigli può dare agli enotecnici ed agli imbottigliatori?*

R. Difficile dare una risposta a questa domanda. Raccomanderei una maggiore effettiva collaborazione tra produttori ed utilizzatori di tappi, per lo studio comune di ogni esigenza di cantina. La ricerca tecnico- scientifica in questo campo ha fatto enormi progressi, portando a soluzione molti problemi. L'aspetto commerciale del vino è intimamente legato alle caratteristiche tecniche del tappo in sughero.
A conclusione di questa intervista sostengo che con una maggior collaborazione, che vada al di là dell'aspetto commerciale, tra produttore di tappi ed utilizzatore, si possono portare a soluzione con maggior facilità le difficoltà ed i problemi che abbiamo davanti *(p.p.)* ●

La XXX Dieta del Ducato dei vini friulani

Gran festa al Tazzelenghe

È stata riservata a questo rampante prodotto friulano dai 450 ospiti della Villa Manin di Passariano

Trentesima Dieta del Ducato dei vini friulani, sempre nella splendida cornice della Villa Manin di Passariano ove il benemerito sodalizio ha la sua sede di rappresentanza: è stata, anche questa come le precedenti che si susseguono quasi ininterrottamente dal 1971 a oggi, una festa all'insegna della più schietta e allegra convivialità, ma con piena fedeltà ai primi e principali obiettivi che sono alla base istituzionale di questa confraternita non a torto considerata oggi, assieme a pochissime altre, fra le più attive e dinamiche nella valorizzazione e nella difesa degli autentici valori dell'enogastronomia italiana e, ovviamente, friulana in particolare: e cioè la cultura del vino e la promotion del nobile figlio della vite contro ogni speculazione e ogni mistificazione. I diciotto anni di vita di questo sodalizio, del tutto autonomo e geloso della sua autonomia, stanno a dimostrarne non soltanto la vitalità e l'efficacia, ma anche la validità della missione che svolge in Italia e nel mondo con la promozione di manifestazioni, visite, gemellaggi, wine- tastings, incontri, confronti e scambi di idee e di vedute che sono spaziati nei cinque Continenti, dal Nord al Sud America, al Brasile, all'Argentina, al Sud Africa, al Kenya, all'Estremo Oriente con Hong Kong e Singapore, Seul, Tokyo, lo Sri Lanka, Bangkok, e ancora l'Australia per due volte e persino le Isole Fiji, oltre che, naturalmente, in tutta Europa e in Italia, dove la presenza dei rossi collari del Ducato, le degustazioni e le mostre itineranti hanno mostrato ovunque il volto del vino-vino del Friuli.

Oggi la appartenenza al Ducato, come hanno amabilmente voluto sottolineare il presidente Giovanni Goria e il presidente della Regione Adriano Biasutti in occasione della loro intronizzazione di fine giugno, è ambito motivo di vanto ed è obiettivo agognato da quanti amano il nobile figlio della vite e ne vogliono difendere l'immagine, assieme a quella della cucina tradizionale regionale contro ogni invenzione della cosiddetta (e per fortuna tramontata) *nouvelle cuisine*. Un denominatore, questo, che è comune a tutti i soci del sodalizio e che i soci del sodalizio intendono, da sempre, difendere a oltranza. Lo hanno ribadito, con il loro «giuramento» di fedeltà al Ducato, i quaranta nuovi Nobili che sono entrati a far parte della confraternita in occasione, appunto, della trentesima Dieta d'autunno che si è tenuta a fine novembre. Fra gli altri ha ricevuto le insegne ad honorem il sindaco della vicina Villaco signor Helmut Manzenreiter.

Quasi 450, anche in questa occasione, gli ospiti di Villa Manin: vignaioli, soprattutto, ristoratori, enotecnici, sommeliers, autorità, giornalisti, uomini di lettere e di cultura, parlamentari, amici del vino. Il primo saluto è stato porto, nella sala superaffollata, dal Magnifico Reggitore del Ducato giornalista Isi Benini il quale ha annunciato, per il 1989, una probabile «escursione» enoica in Cina, la biennale edizione di una manifestazione ispirata e organizzata dal Ducato, l'*Asparagus*

Il sindaco di Villacco Helmut Manzenreiter, nuovo Nobile del Ducato.

In alto: il gruppo dei 39 intronizzati.

'89, la presenza del sodalizio al programma di iniziative per i Mondiali del 1990.
L'uno dopo l'altro hanno quindi ricevuto le insegne di Nobile del Ducato i quaranta nuovi soci che, degustando dall'antica coppa longobarda il vino simbolo del sodalizio (il Picolit offerto dalla Nobile Pinuccia Grossi Bennati di Villanova di Farra), hanno giurato fedeltà al Ducato e ai suoi compiti statutari ricevendo la artistica pergamena e il rosso collare. Durante questa prima fase della cerimonia è stato osservato un minuto di raccoglimento in ricordo dell'architetto signora Miki Sgobino Forchir, che fu nel 1970 fra il gruppo dei fondatori della Confraternita.
Il risvolto culturale, immancabile in occasione di ogni Dieta, era stato affidato al dottor Fabio Bertolissi, responsabile del servizio di endocrinologia dell'Ospedale di Udine e al Duca del sodalizio on. prof. Vittorio Marangone su un tema di viva attualità: «Il vino e il palloncino alcolimetrico». Vittorio Marangone, con la intramontabile e simpaticissima carica di verve che da sempre lo anima, ha intrattenuto quindi gli ospiti con la sua solita, applauditissima chiacchierata conviviale che non ha lesinato critiche e graffianti allusioni al distratto mondo di oggi e al distrattissimo modo di far cucina e di gustare il vino, ma che ha anche esaltato, in giusta misura, il contributo dato dal Ducato, che presiede, nell'affiancare i lodevoli ed efficaci sforzi delle autorità enoiche, *in primis* il Centro regionale della vitienologia presieduto dal Nobile enotecnico e vignaiolo Piero Pittaro, nella valorizzazione del prodotto friulano.
Poi tutti a tavola: venti lunghi tavoli per ventidue commensali ciascuno, quasi un Guinness dei primati, con 450 ospiti a sedere, in un clima festoso, di esaltante convivialità, di buon gusto, di ottimi vini e di ottimi piatti in un clima quasi natalizio. Ai fornelli gli *chefs* del ristorante «del Doge» di Villa Manin e dell'antica trattoria «da Toni» di Gradiscutta di Varmo per un menù intitolato alla «*Fiéste dal néri*», la festa del vino rosso: stuzzichini alla friulana, *ròbis di Cjargne* e antipasti ai funghi, la «*mignéstre misturade*» (piatto del Buon Ricordo di «Toni»), tagliolini al tartufo, medaglioni di cervo con mirtilli, coscette di anatra con *ufiéi* e polenta, dessert Monte Cogliàns alle castagne. I vini, scelti a bottiglia bendata dagli enotecnici dell'A.E.I. Alvano Moreale, Mario Talotti, Paolo Valdesolo, Sandro Facca e Oreste Zanette su una quarantina di campioni di 27 aziende: spumante La Delizia Brut di Casarsa, Merlot Mont-sclapàde '87 di Giugi Dorigo di Buttrio, Refosco 1987 di Marco e Roberto Felluga di Gradisca d'Isonzo, Collio Pinot nero di Mario Mattia Comini di Artegna, Tazzelenghe Ronc di Juri '87 di G. Dorigo e Tazzelenghe 1986 (barrique) di Marina Danieli di Buttrio (festeggiatissimi, entrambi, e molto graditi), Moscato rosa di Silvio Jermann di Villanova di Farra. Digestivi e grappe di Bepi e Paolo Tosolini delle distillerie Camel di Udine. Servizio impeccabile, in sala, del personale del ristorante «del Doge» dei fratelli Delino, Dino e Mario Macor e dei sommeliers del Friuli-Venezia Giulia guidati dal loro delegato regionale Francesco Deruvo. In finale, puntuale e immancabile laddove il buon vino e i buoni piatti si sposano alla sempre esplodente carica di allegria friulana, i cori di villotte e di motivi cari alla tradizione della Piccola Patria con la regia del complesso «Chéi di Guart», giunti dalla Carnia

La scheda è in dotazione all'AEI

Il ruolo del degustatore

L'analisi sensoriale per il controllo del V.Q.P.R.D. secondo il regolamento CEE 2236/73

La stampa specializzata del settore vitivinicolo riporta, con crescente frequenza, articoli e fotografie relative a nuove strumentazioni di laboratorio, attrezzature computerizzate di rara precisione che di questa bevanda (come di altre) sono in grado di fare una vera e propria diagnosi di massimi livelli d'anatomia patologica.

Nulla sfugge, dalle componenti fisiche a quelle chimiche, ma anche qualcosa di impercettibile, addirittura filosofico, quale le sostanze aromatiche, hanno trovato nel gascromatografo un giudice implacabile, praticamente incapace di commettere errori. Certamente il laboratorio è insostituibile nel campo della repressione delle frodi, per la ricerca mirata di componenti la cui presenza (o assenza) sta ad indicare manipolazioni illegali che possono sfuggire al palato più attento.

Eppure il degustatore non abdica. Anzi, la sua importanza appare ancora più forte, la sua professionalità ancor più crescente, man mano che la scienza e l'informatica invadono un campo che prima era quasi totalmente «umano». L'*analisi strumentale* da alcuni anni si sta interessando al settore, con studi e ricerche sofisticatissimi, non con finalità antitetiche all'*analisi sensoriale*, bensì per dare a questa un utile supporto, una dimostrazione scientifica. Esse sono complementari, nè l'una potrà mai sostituire l'altra. Non sarà molto facile, neanche nei prossimi anni, immagazzinare in un computer tanti e tali dati da permettergli un giudizio inequivocabile.

Scheda per il controllo dei v.q.p.r.d., secondo il regolamento CEE 2236/73

Ogni valutazione dovrà tenere conto delle caratteristiche specifiche del prodotto in esame stabilite e sancite dal relativo disciplinare di produzione.

La scheda è sostanzialmente composta da due parti. In quella di sinistra sono espresse le valutazioni positive che non richiedono alcun chiarimento. In quella di destra si esprimono le valutazioni di «Rivedibilità» (R) e «Non idoneità» (N) per le quali è necessario giustificare la causa del difetto ed eventualmente la sua natura e le probabili cause che l'hanno determinato.

La scheda viene già consegnata completa dei dati d'intestazione e di designazione del vino da degustare.

Nelle caselle:
sottozona - vitigno/i - annata - menzione/i - elaborazione
vanno specificati, sempre a cura della segreteria della Commissione, i relativi dati del vino, ove il disciplinare di produzione ne preveda espressamente l'utilizzazione ai fini della presentazione in etichetta. Ovviamente l'utilizzazione di dette caselle può avvenire in tutto o in parte.

Nell'esame dovrà essere rispettata questa sequenza: vista, olfatto, gusto.

Nei due riquadri che compaiono accanto alla dicitura «la Commissione» verranno indicati, sempre a cura delle Camere di Commercio, le sigle atte a contraddistinguere la Commissione stessa.

Nel primo riquadro sarà con una lettera riconosciuta la Commissione competente per quel vino, nel secondo riquadro il numero di detta Commissione qualora fosse necessario nominare più Commissioni per uno stesso vino.

Spiegazioni per l'uso della scheda

Il prodotto alla vista, all'olfatto e al gusto può essere giudicato «Idoneo», «Rivedibile» e «Non idoneo», indicando con una crocetta la casella corrispondente al giudizio.

☐ il V.Q.P.R.D. è giudicato «idoneo» quando le tre valutazioni parziali saranno siglate «I».

☐ il V.Q.P.R.D. è giudicato «non idoneo» quando anche

una sola delle tre valutazioni parziali sarà siglata «N».

☐ il V.Q.P.R.D. è giudicato «rivedibile» quando in assenza di valutazioni «N», anche una sola delle tre valutazioni parziali sarà siglata «R».

☐ In caso di «Rivedibile» e «Non idoneo» dovrà essere siglata con una crocetta la casella corrispondente ai difetti riscontrati ed alla loro natura.

☐ Nello spazio «osservazioni e cause» potranno essere indicati i probabili motivi che hanno determinato il giudizio negativo o di rivedibilità.

☐ La scheda sarà completata con l'espressione globale del giudizio che verrà indicata siglando l'apposito spazio con una crocetta e con le firme del Presidente e dei componenti la Commissione. In casi particolari e soprattutto in quelli di rivedibilità, la Commissione potrà completare la scheda con opportune osservazioni ed eventuali consigli da apporre nell'apposito spazio.

Terminologia

ALLA VISTA

Alterazione della limpidezza si sigla ogni qualvolta si nota una sia pur minima perdita di valore.

Alterazione di tonalità si sigla ogni qualvolta il campione non presenta la tonalità corrispondente al disciplinare o comunque evidenzi un'alterazione.

Eccesso di colore si sigla ogni qualvolta il colore risulta più intenso rispetto a quanto prescritto dal disciplinare.

Carenza di colore si sigla ogni qualvolta il colore risulta meno intenso rispetto a quanto prescritto dal disciplinare.

Difetto in Co_2 (solo spumanti e frizzanti) l'anidride carbonica va valutata a seconda del tipo di prodotto per: spuma, diametro della grana e persistenza di perlage. Si sigla ogni qualvolta la spuma risulta troppo persistente, la grana troppo grossa e il perlage poco persistente.

ALL'OLFATTO

Evidenza di anomalia si sigla ogni qualvolta all'olfatto si rileva un odore estraneo per difetto acquisito o alterazione di qualsiasi natura.

Evidenza di squilibrio si sigla ogni qualvolta si rivela una disarmonia del profumo a causa della predominanza o deficienza di una sensazione rispetto alle altre.

Carenza di caratteri specifici si

sigla ogni qualvolta non compaiono quelle sensazioni olfattive tipiche e caratteristiche che dovrebbe avere il prodotto in esame.

Carenza di intensità si sigla ogni qualvolta la quantità delle sensazioni olfattive relative al vino sono insufficienti.

Evanescenza si sigla ogni qualvolta il profumo riscontrato all'inizio dell'analisi organolettica svanisce troppo rapidamente per cui a fine degustazione risulta di gran lunga diminuito o comunque degradato.

AL GUSTO

Evidenza di anomalia si sigla ogni qualvolta al gusto si rivela un sapore estraneo per difetto acquisito o per alterazione di qualsiasi natura.

Evidenza di squilibrio si sigla ogni qualvolta si rivela una disarmonia nel sapore a causa della predominanza o deficienza di una sensazione rispetto alle altre.

Carenza di caratteri specifici si sigla ogni qualvolta non compaiono quelle sensazioni gustative tipiche e caratteristiche del prodotto in esame.

Carenza di intensità si sigla ogni qualvolta la quantità delle sensazioni gustative relative al vino sono insufficienti.

Carenza di persistenza si sigla ogni qualvolta le sensazioni gustative svaniscono al gusto troppo rapidamente.

Natura dei difetti (facoltativa)

Biologica si sigla ogni qualvolta il difetto riscontrato è determinato da microorganismi.

Chimico-fisica si sigla ogni qualvolta il difetto è determinato da fenomeni fisici, da trasformazioni chimiche o dall'insieme delle due condizioni.

Accidentale si sigla ogni qualvolta appaiono caratteristiche organolettiche proprie di sostanze o attrezzatura non idonee all'uso con le quali il vino è stato presumibilmente a contatto e dalle quali le ha assunte.

Congenita si sigla ogni qualvolta appare una carenza imputabile alla povertà della materia prima.

Osservazioni e cause (facoltative).

Per difetti di natura biologica dovuti a lieviti o batteri per fermentazioni o rifermentazioni.

Per difetti di natura chimico-fisica dovuti a ossidazioni, riduzioni, rotture di colore (ferro, rame ecc.) precipitazioni di sali, sostanze coloranti ecc.

Per difetti di natura accidentale dovuti al contatto del vino con recipienti, materiali e attrezzatura portanti odori, sapori di: muffa, secco, rancido, metallico ecc., e interferenza di colore.

Per difetti di natura congenita dovuti a difetti della materia prima per: scarsa maturazione, eccessiva maturazione, alterazione ecc.

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

CERTIFICATO D'ANALISI ORGANOLETTICA DEI V.Q.P.R.D./V.S.Q.P.R.D.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI

V.Q.P.R.D./V.S.Q.P.R.D. ____________ RICONOSCIUTO CON D.P.R. DEL ____________

SOTTOZONA	VITIGNO/I	ANNATA	MENZIONE/I - ELABORAZIONE

ESAME	GIUDIZIO		DIFETTI	NATURA (facoltativa)	OSSERVAZIONI E CAUSE
ALLA VISTA	I	R / N per	☐ alterazione limpidezza ☐ alterazione tonalità ☐ eccesso di colore ☐ carenza di colore ☐ difetto in CO_2 (solo spumanti e frizzanti)	☐ biologica ☐ chimico–fisica ☐ accidentale ☐ congenita	
ALL'OLFATTO	I	R / N per	☐ evidenza di anomalia ☐ evidenza di squilibrio ☐ carenza di caratteri specifici ☐ carenza di intensità ☐ evanescenza	☐ biologica ☐ chimico–fisica ☐ accidentale ☐ congenita	
AL GUSTO	I	R / N per	☐ evidenza di anomalia ☐ evidenza di squilibrio ☐ carenza di caratteri specifici ☐ carenza di intensità ☐ carenza di persistenza	☐ biologica ☐ chimico–fisica ☐ accidentale ☐ congenita	

GIUDIZIO ☐ IDONEO ☐ RIVEDIBILE ☐ NON IDONEO

OSSERVAZIONI E CONSIGLI

CAMPIONE N.	DATA	LA COMMISSIONE ☐☐ IL PRESIDENTE ____________ I COMMISSARI ____________

METODO ASSOCIAZIONE ENOTECNICI ITALIANI

Da un documento rinvenuto in Portogallo

Il Picolit già nel 1797?

di Isi Benini

Trovo tracce di Picolit nei luoghi più impensati e con riferimenti fra i più impensabili. E me ne impadronisco, lieto come sempre sono (e, perché no?, anche orgoglioso) di poter parlare e scrivere di questo nostro splendido *roy* dell'enologia italiana, ancorché bistrattato da nefandi mercantilismi a da ignobili strumentalizzazioni degli anni Sessanta dopo un timido risveglio e che sembra ora riprendere la quota e il prestigio che merita. Certo: bisognerà stare ancora con occhi e orecchi aperti se vorremo evitare, tutti assieme, di veder vanificato ogni tentativo e ogni sforzo di ridare al Picolit la luce che merita e affrancarlo dai «falsi» che tuttora gironzolano nelle enoteche e nei ristoranti italiani a prezzi da brivido. Ma so per certo che si è costituito un gruppo di *vigilantes* del Picolit pronti ad accertare e a denunciare (come possono, ovviamente, dacché la balorda legge enoica italiana consente le più incredibili scappatoie) le eventuali scorrettezze che nel suo nome si commettono. Va da sé che mi hanno al loro fianco. Con entusiasmo, anche se è lotta impari. Ma *no pasaràn*.
Non trionferanno anche e soprattutto perché il vero Picolit si difende da sé, con la sua eccelsa qualità, inconfondibile quando è autentico Picolit e non contrabbandabile. In alcun modo. Si pone sicuramente il problema di proteggere il consumatore che non lo conosca e che può accettare per autentico un Picolit che di questo nobilissimo vino non ha alcuna caratteristica. C'è da aggiungere, a questo proposito, che si sono fatti, negli ultimi anni, passi efficacissimi in questa crociata, divulgandone le caratteristiche organolettiche, l'ampelografia, le note più evidenti. Bisognerà continuare, senza battute di arresto, fino a quando, similmente a quanto già accade per altri vini, chi accosti labbra a un calice di schietto Picolit sia consapevole di trovarsi in sua presenza.
Ma sto divagando, nel mio inesausto amore per questo vino. Vi dicevo di averne trovato tracce nei luoghi più impensati e con riferimenti storici che mi hanno piacevolmente sorpreso. Come quello, ad esempio, di cui vi offro testimonianza in questa foto, purtroppo da dilettante qual sono, scattata recentemente ad Azeitao, una trentina di chilometri da Lisbona, in Portogallo, nella famosissima Cantina della famiglia José Maria de Fonseca (più di un secolo di vita) che produce il famoso Moscatel, vino di grande rango che può dirsi l'equivalente portoghese dello Chateau d'Yquem. E, perché no?, del Picolit. Qui, in questa splendida Cantina dotata di un piccolo museo di contadinerie e di ricordi ho notato, bene in evidenza, una lista di vini impressa su carta riso e ingiallita dal tempo, custodita in una cornice di noce. Ne ho scorso la sequenza dei vini in elenco e l'occhio non ha tardato a scoprirvi il nome del Picolit, o Picolito, il sedicesimo nell'ordine di trascrizione che mi auguro riusciate anche voi a leggere nella riproduzione, magari aiutandovi con una lente. L'elenco di questo ricordo comprende: Porto, Bordeaux bianco, Bordeaux rosso, Hermitage, Carnache, Pico seco, Xeres, Canarie, Pietro Himenex, Peralta, S. Lucas de Baromedes, Cipro, Malaga, Reno bianco, Paxaret, Picolito (appunto), Pico amoroso, Setuval, Madera, Malvagia de Madera, Muscato de Cipro, Toccay (guarda tu!), Capo di Buona Speranza e, infine, due Bor-

Il suo nome appare, con il «Toccai», in una lista di vini serviti in quella data a Malta

PORTO
BORDEAUX BIANCO
BORDEAUX ROSSO
HERMITAGE
GARNACHE
PICO SECCO
XERES
CANARIE
PIETRO XIMENEZ
PERALTA
S. LUCAS DE BAROMEDES
CIPRO
MALAGA
RENO BIANCO
PAXARET
PICOLITO
PICO AMOROSO
SETUVAL
MADERA
MALVAGIA DI MADERA
MUSCATO DI CIPRO
TOCCAY
CAPO DI BUONA SPERANZA
Borgogna Bianco
Borgogna nero

La teca che custodisce la rara testimonianza nelle antiche cantine de Fonseca a Setubal.

gogna. Tutti nomi di vini antichi, prestigiosi, alcuni molto noti e sopravvissuti, altri a me sconosciuti, ma che certamente debbono aver fatto la storia enoica di molti, moltissimi anni or sono.
Ne ho chiesto lumi al direttore della José Maria de Fonseca, ma non ne ho avuto il conforto che speravo. Mi ha detto che quell'elenco è lì da decenni, praticamente da sempre, e che costituisce un documento al quale la famiglia dei Fonseca tiene moltissimo. A me, per voi tutti che nutrite sentimenti di profondo amore per il Picolit, interessava sapere come, perché e da quando si trovasse in compagnia degli altri vini. La risposta alla mia curiosità c'è nelle tre stinte righe che, a cappello della lista, precedono l'elenco. Mi sono aiutato con una lente di ingrandimento e, non senza emozione, vi ho trovato alcuni riferimenti storici che, come dire?, mandano gambe all'aria (o confermano, se volete) tutte le ipotesi sulla data di nascita, perlomeno, del Picolit la cui coltura, come le mie conoscenze confermano, si iniziò in Friuli, sui colli morenici di Fagagna per la lungimiranza del conte Fabio Asquini, verso la fine del 1800. Ora, dal documento casualmente rinvenuto in Portogallo e della cui autenticità non so se dubitare o meno, questo riferimento dovrebbe considerarsi sconvolto. Nelle prime righe, vergate a penna con inchiostro che non ha resistito al tempo, sono riuscito a leggere che quei vini furono serviti «*al pranzo di S. Grazia...* (la seconda riga non è leggibile) *il 5.X.1797 in Malta*», laddove l'indicazione 5 ottobre 1797 in Malta risulta chiarissima.
1797: quasi cent'anni prima che la vite del Picolit fosse impiantata a Fagagna dal conte Fabio Asquini! Ma allora, quali conclusioni si possono trarre? La prima, più spontanea, è che la scritta a inchiostro sia stata redatta in tempi successivi a quelli in cui si tenne il pranzo per S. Grazia...; ma è l'ipotesi meno affascinante, anche se più verosimile, con tutto il rispetto per la storicità del documento della Famiglia de Fonseca e, naturalmente, senza malignità. La seconda ipotesi potrebbe attribuire valore di discendenza storica al Picolit (o Picolito) prima che se ne conoscesse l'esistenza in Friuli. È ipotesi che affascina e inorgoglisce, ma che, purtroppo, tinge di sospetti o quanto meno di interrogativi la storia di questo «nostro» vino.
Certo è che la scoperta di Azeitao meritava un approfondimento rigoroso. La frettolosa visita alla Cantina de Fonseca e al Portogallo non me ne ha dato il tempo. Comunque sia non ho soffocato qui, anche se a dispetto dell'amor di Piccola Patria, la mia curiosità: ho affidato ad alcuni esperti portoghesi, due teste d'uovo della storia enoica lusitana, il compito di darmi ulteriori ragguagli e di aiutarmi nella ricerca della verità. Spero lo facciano e soddisfino la mia ansia, che mi lusingo di credere sia anche la vostra dacché avete avuto la pazienza di leggermi fin qui

Il Card. Josef Glemp in visita in Friuli

Durante la visita alla realtà sociale ed economica del Codroipese, il Cardinale Josef Glemp, ha avuto modo di apprezzare con grande soddisfazione i vini del Friuli Venezia Giulia. Il Primate di Polonia, compagno di scuola dell'arciprete di Codroipo mons. Copolutti, nella sua sosta di tre giorni a Codroipo ha visitato parecchie aziende artigiane ed industriali friulane. È stato anche ospite dei Piloti della Pattuglia acrobatica nazionale, ai quali ha portato il saluto ed il conforto della Chiesa in seguito ai tragici fatti che hanno così duramente colpito le Frecce Tricolori. «Se potessi volerei con Voi, lassù in cielo, dove ci si sente più vicini a Dio» ha detto il Cardinale.

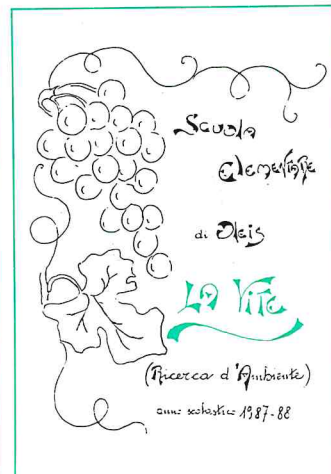
È quindi seguita la visita alle Cantine dei Vigneti Pittaro. Al nostro Presidente ha esternato l'ammirazione per l'alta qualità dei vini che vengono prodotti nella Regione Friuli Venezia Giulia. «In Polonia — ha detto Glemp — diciamo la Santa Messa col vino di questa Regione, con la quale intratteniamo rapporti cordiali di amicizia e fratellanza. Voglio augurare a tutti i viticoltori del Friuli Venezia Giulia di continuare a produrre vino sempre più buono. Per la Chiesa il vino, usato nella liturgia sull'altare, è un prodotto sacro della terra. A tutti impartisco la mia benedizione».

Al pranzo quindi, nella Canonica arcipretale, sono stati offerti all'illustre Presule, diversi vini provenienti da tutto il Friuli Venezia Giulia ●

La vite: ricerca d'ambiente

Degna di menzione, per l'obiettività e spontaneità dei contenuti, la pubblicazione «La Vite - Ricerca d'Ambiente», pregevole lavoro impostato e brillantemente concluso da 28 scolari della scuola elementare di Oleis-Manzano, sapientemente guidati da 5 insegnanti (Borlini, Castorina, Pezzetta, Prezioso e Toniutti).

Trattasi di una ricerca di 89 pagine, corredate con disegni semplici, ma efficaci e che aiutano il lettore, anche il più profano, ad entrare nel suggestivo mondo dei vigneti osservato dall'angolazione più pura, cioè quella del bambino.

Certamente ricca la bibliografia, ma soprattutto pregevole la ricognizione diretta degli scolari in aziende vitivinicole del Manzanese; ne è scaturito un

dialogo bellissimo, ricco di agganci storici e proiezioni futuriste, diagnosi e terapie rese ad una semplicità estrema per la disponibilità dell'interlocutore, ma soprattutto per la genuinità del «giornalista in erba».

Saranno famosi? Non ha importanza: alcuni diventeranno bravi agricoltori, proseguendo tradizioni di famiglia particolarmente forti nel Manzanese e, in particolare, in Oleis. Altri potranno dire: nel vigneto c'ero anch'io... e spendere qualche considerazione anche tecnica sul ciclo biologico della vite, sulla cura dei vini, sui problemi e le ansie della gente dei campi.

Ma soprattutto, da questo robusto ed interessante lavoro, una nota di speranza ed un contributo a sdrammatizzare problemi quotidiani esasperati da un giornalismo a senso unico, alla ricerca dell'effetto ad ogni costo, passando sempre e comunque sulla pelle del vino (*c.f.*) ●

* * *

La Scuola elementare del plesso di Oleis, frazione del Comune di Manzano, accoglie alunni provenienti dal paese stesso, dalle borgate collinari di Pog-

giobello e di Rosazzo, da Case e da Manzano. Le attività lavorative predominanti degli abitanti della zona sono esplicate nel settore del legno e, soprattutto, nell'agricoltura. Il paese, infatti, è situato in vicinanza di una zona collinare dove prevale la coltura della vite.

Una lettura approfondita dell'ambiente in cui sono inseriti gli alunni non poteva non tenere conto di questo aspetto, per cui l'argomento trattato nell'attività interdisciplinare dell'anno scolastico 1987-88 è stato «La Viticoltura», cioè lo studio della vite nel territorio circostante.

Tramite osservazioni e visite guidate nei vigneti, nelle aziende agricole vinicole e nelle cantine a conduzione familiare ed industriale, si è cercato di prendere coscienza del ciclo vitale della vite. Nelle stagioni, della vinificazione, dei diversi tipi di vino, del commercio, della letteratura e dei canti legati all'uva, della sua utilizzazione alimentare sin dall'antichità, sempre tenendo come punto di riferimento il contesto geografico locale.

Tali argomenti, riguardanti diversi ambiti disciplinari, sono stati approfonditi con fotografie, diapositive, ricerche, mappe, attività pittoriche e manuali, che abbiamo cercato di sintetizzare in parte in questa pubblicazione.

Gli alunni che hanno dato vita all'iniziativa: Andrea Balutto, Alberto Braida, Daniele Braida, Matteo Chiappo, Elisa Ciaffaglione, Daniele Ciato, Luca Di Gaspero, Manuel Forte, Enrico Iacolettig, Sara Iacolettig, Cristian Macorig, Ermelina Macorig, Daniele Masarotti, Manuel Micheloni, Alberto Misano, Luca Mulloni, Michela Ninino, Loris Passoni, Monica Passoni, Roberto Pizzi, Simone Scarfò, Michele Zambello, Barbara Zamò, Denis Zamò, Marco Zamò, Francesca Zen, Manuela Zoia, Lorenzo Zuttion e le insegnanti Maria Luisa Borlini, Gabriella Castorina, Giuliana Pezzetta, Irma Prezioso e Maria Luisa Toniutti

Il Noè dei vini a Gradisca d'Isonzo

E' stata una bella festa quella che si è svolta all'Enoteca regionale *la Serenissima* di Gradisca, per la consegna dei diplomi alle aziende ammesse alla XXIII edizione della mostra concorso dei vini prodotti nel Friuli-Venezia Giulia *Gran Premio Noè*.

Alla serata hanno partecipato numerose autorità fra le quali l'assessore regionale al commercio e al turismo Gioacchino Francescutto, il presidente del Centro regionale per la viticoltura Pietro Pittaro, Del Gobbo, presidente dell'Ente regionale sviluppo agricoltura (Ersa) oltre ai consiglieri regionali Tomat, Blasig, Padovan, a quelli provinciali.

Numerosi sono stati gli interventi, tutti con lo scopo principale di puntare esclusivamente sulla qualità e non sulla quantità vinicola esistente nella nostra regione. Il presidente dell'enoteca gradiscana Luciano Alberton, dal canto suo, facendo gli onori di casa, ha sottolineato l'importanza dell'istituzione e del primo passo compiuto verso quel riconoscimento ufficiale che da anni i dirigenti stanno inseguendo.

L'intervento dell'assessore regionale al turismo e commercio, Gioacchino Francescutto.

Sono seguite le consegne dei diplomi e delle medaglie alle seguenti aziende agricole: Ca' Bolani, Tenuta di Angoris, Antonutti, Conti Attems, Bandut, Berin & C., La Boatina, Bosco Romagno, Brda, Bruner, Livio Buiatti, Olivo Buiatti, Alfieri Cantarutti, Cantina produttori vini del Collio e dell'Isonzo, Ca' Ronesca di Comunello Sergio & C., Castello di Spessa, Castelvecchio, Pio Nicola Cencig e Laura Basso, Ciani, Colmello di Grotta, Cortona, Tenuta Sottomonte di Buttrio, Conte d'Attimis Maniago, La Delizia, Eredi De Puppi, Emilio Domenis & Figlio, Girolamo Dorigo, Giovanni Dri, Durandi, Marino Dario - Luciano Ermacora, Marco Felluga, Conti Formentini, Silvano Gallo, Marcello & Marino Humar, Augusta Isola, Fratelli Keber, Silvio Kogoj, Dorino Livon, Severino Lorenzon, Eddi Luisa, Daniele Lupino, Mangilli, Mansutti, Edda Miani, Obiz, Angelo Paroni, Francesco Pecorari, Pierpaolo Pecorari, La Pergola, Egidio Picech, Gabriella Sirk, Pintar, Pradio, Primosic, Teresa Raiz, Rino Rigonat, Magda Riolino, Paolo Rodaro, Roncada, Ronco del Castagneto, Roncus, Rubini, Al Rusignul Scolaris, Eredi Giuseppe Stabile, Subida di Monte, Tilatti, Toros, Toti, Turris di Romana Tomasella, Valle, Villanova, Villa Russiz, Vinicola Udinese, Franco Visintin, Eredi Luigi Zorzon, Zuttioni. Un brindisi beneaugurante per la vendemmia in corso e un abbondante *stuzzichino* curato da Maurizio Vitt hanno concluso la piacevole serata

Lo chef cucina con la pipa in bocca

Aveva avuto da ridire un po' su tutto, in quel ristorante: i piatti banali, l'anguilla in umido da dimenticare, le cozze e i ravioli scadenti. Erano stati fatti appunti anche sul servizio e sui vini. Tutte queste severe critiche avevano irritato un famoso ristoratore piemontese (Malan, di Inverso Porte Pinerolo, in provincia di Torino) che era stato accusato anche dal critico gastronomico di fumare beatamente la pipa mentre cucinava i piatti e mentre girava tra i clienti.

Edoardo Raspelli, che aveva scritto il servizio, e Gianni Marin, direttore responsabile del periodico mensile che lo aveva pubblicato, *Gente Motori*, sono stati giudicati dalla sesta sezione del tribunale penale di Milano (presidente Ugo Fienga, giudici Francesco Malaspina e Marisa Nebbia).

Dopo l'arringa dell'avvocato difensore, Franco Bruno, i giudici hanno aderito alle richieste dello stesso pubblico ministero, Lucarelli, ed hanno assolto il critico e il direttore. Edoardo Raspelli era al suo quindicesimo processo: anche in questa 15ma assoluzione i magistrati hanno riconosciuto il «servizio pubblico della critica in difesa del consumatore», il «lavoro disinteressato» del giornalista, la «verità dei fatti» («Raspelli aveva mangiato come un cliente qualsiasi, aveva regolarmente pagato il conto...»), la «misura delle pur severe critiche che non erano personali, ma professionali»

La Confraternita a Udine

In prosecuzione degli incontri accademici celebrativi dell'avvio del terzo decennio, la Confraternita della vite e del vino del Veneto Orientale e del Friuli-Venezia Giulia ha celebrato in Udine il 20° Simposio della vendemmia. I confratelli hanno visitato la «Casa del vino» a Palazzo Moroldi con ricevimento curato dal Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia. Successivamente hanno partecipato alla Messa solenne nella Chiesa di S. Giacomo con la rituale offerta del pane e del vino. Poi, a Palazzo Torriani, sede dell'Associazione degli industriali, il Gran Maestro comm. Rodolfo Hofer ha portato il saluto alle autorità, ai graditissimi ospiti e ai confratelli. Alle autorità ha espresso apprezzamento per il loro impegno asserendo fra l'altro, che la Regione Friuli Venezia Giulia è additata ad esempio dalle autorità centrali.

Erano presenti il ministro dei Trasporti on.le Giorgio Santuz, il presidente della Giunta regionale Adriano Biasutti, il prefetto di Udine Francesco Larosa, il presidente della Provincia Tiziano Venier e il presidente della Camera di commercio di Udine Gianni Bravo (rappresentato), ai quali il Gran Maestro ha conferito le insegne ad honorem di cavaliere della vite e del vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia.

Ai nuovi confratelli Hofer ha posto il problema del «palloncino» in una Regione come la nostra dove da sempre la gente conosce chiesa e osteria. Ne è scaturito un simpatico dibattito con interventi del presidente Biasutti e del ministro Santuz.

È iniziata, quindi, la parte culturale ad opera dei confratelli Luigi Cardazzo, Giorgio Zoccoletto e Clemente Pirani che hanno recitato la rievocazione della rivolta dei contadini friulani nel 1511, tratta da documenti inediti che il presidente della Camera di commercio Gianni Bravo farà tradurre in un volume a ricordo della manifestazione.

All'Astoria Italia, ristorante al vertice dell'ospitalità non solo udinese, e friulana, ma internazionale, gestito dal cav. Giovanni Gallinaro, vincitore del 17° Fogher d'Oro e Gran Pescatore della Cocina de Aqua, novella confraternita recentemente costituita nell'ambito Alpe Adria, nonché attivissimo ambasciatore della ristorazione *Made in Friuli* il Gran Maestro Hofer ha consegnato un particolare diploma di «benemerito della ristorazione triveneta», diploma che la confraternita assegna ai vincitori del Fogher d'Oro.

La colazione d'onore, curata dallo chef Giorgio Busdon e dalla sua brigata, che ha proposto antiche ricette della mensa dei Patriarchi di Aquileia (menù al quale sono stati abbinati i vini Brut Chardonnay dei vigneti di Pietro Pittaro, Pinot bianco e Chardonnay dell'Azienda Agricola Bosco Romagno, Refosco del peduncolo rosso, Verduzzo friulano e Sauvignon dell'Azienda Agricola Rocca Bernarda) ha avuto unanime apprezzamento.

A conclusione della giornata i confratelli sono stati ospitati dall'Azienda Agricola Vinnaioli Jermann a Villanova di Farra (Gorizia), dove è stato offerto il bicchiere della staffa.

A ricordo della manifestazione è stato fatto dono di un artistico piatto, dipinto a mano dal maestro Elio Bregantin di Treviso che riproduce il portale dell'ingresso al Castello ●

Il presidente della Regione, Biasutti e, in alto, il ministro Santuz ricevono le insegne della Confraternita.

Il Banco di Torgiano

Si è concluso a Torgiano (PG) l'8° Banco d'assaggio dei vini d'Italia.

Il «Banco d'assaggio» si propone di classificare a pari merito cinque vini appartenenti alle varie tipologie produttive, scelti fra quelli che ottengono il miglior punteggio e comunque superando il minimo di 80/100 stabilito di concerto con il Ministero agricoltura e foreste.

Anche quest'anno il Comitato organizzatore ha voluto che le valutazioni fossero effettuate da una giuria internazionale. A tale scopo, ogni Commissione è stata, per sorteggio, formata da enotecnici italiani (nutrita la partecipazione dei friulani) e da giornalisti stranieri provenienti da molti paesi europei ed extraeuropei. I campioni, scrupolosamente anonimizzati, sono stati valutati con il metodo «Union Internationale des Oenologues».

Domenica 6 novembre si è tenuto un incontro durante il quale sono state presentate ai giornalisti ed ai tecnici la manifestazione e le modalità dell'esecuzione delle sedute d'assaggio. I commissari, divisi in 20 Commissioni, hanno valutato in tre giorni di lavoro, circa 400 campioni provenienti dalle diverse zone vitienologiche italiane.

Giovedì 10 novembre i vini premiati ex-equo all'8 Bavi sono stati ufficialmente proclamati alla presenza di un folto pubblico composto da autorità, giornalisti e tecnici. Vivo compiacimento e le più sincere congratulazioni del *Vigneto chiamato Friuli* alla Mangilli s.p.a. di Talmassons che, nella categoria dei vini rossi doc, ha visto premiato il proprio Collio Cabernet Franc 1987; concreta prova, questa, della altissima qualità e della considerazione che i vini friulani hanno assunto nel settore vitivinicolo mondiale ●

Notizie

Collari rossi in Portogallo

Una sessantina di Nobili del Ducato dei vini friulani con i loro familiari hanno partecipato a una gita enoica di fine ottobre in Portogallo dove è stata resa visita, fra l'altro, all'Istituto do vinho do Porto, all'Istituto da vinha e do vinho di Lisbona, alle Cantine Fonseca International e Jose Maria de Fonseca ad Azeitao e alla Cantina sociale di Colares. Nel corso dei cinque giorni di permanenza in Portogallo i Nobili del Ducato hanno pure avuto modo di partecipare a una serie di incontri con gli operatori economici del comparto del vino e ad alcune manifestazioni, promosse dalla Camera di commercio di Udine e dal *Made in Friuli* che hanno affiancato l'iniziativa del sodalizio friulano con una conferenza stampa e una serie di contatti con il mondo economico lusitano, oltre che con un *gala dinner* nel famoso Castello di San Giorgio, proprio nel cuore di Lisbona antica, a conclusione del quale, in una cornice di simpatica convivialità e amicizia, sono state conferite le insegne ad honorem del Ducato al ministro per l'industria e l'energia del Portogallo Luis Mira Amaral, al vice sindaco di Lisbona Pacheco Magalhaes, all'ambasciatore d'Italia in Portogallo Giovanni Battistini e al direttore dell'Ice di Lisbona Vincenzo Stabile.

Il gruppo dei friulani è stato ricevuto e ospitato nelle splendide cantine dell'International Fonseca, produttrici del famoso spumante Lancers (20 mila bottiglie l'ora, per lo più destinate al mercato statunitense). L'International Fonseca è un poderoso e sofisticato complesso che costituisce, assieme al vino di Porto, una delle ragioni d'orgoglio del Portogallo enoico. Qui, presenti i massimi dirigenti della Casa e dell'Istituto da vinha e do vinho del Portogallo, la delegazione del Ducato ha stabilito il primo e fin qui unico gemellaggio con le quattro Confraternite consorelle lusitane, e cioè la Collegiata de Sào Martinho di Lisbona, la Confreria enofilos de Barriada, la Confreria do vinho do Porto e la Confreria de vinho de Dào di Viséu, presenti con le loro delegazioni in costume. Il Magnifico Reggitore del Ducato giornalista Isi Benini ha sottolineato il significato di questo incontro invitando le confraternite consorelle a una visita scambio in Friuli. Con il manager della Fonseca International hanno ricevuto il rosso collare del sodalizio friulano e hanno brindato con il Picolit alle fortune del vino europeo i signori Antonio Avillez, della Confrerria de Sao Martinho, il dottor Virgilio Dantas direttore dell'Istituto da vinha e do vinho del Portogallo, Joào Nuller Guerra, Manuel Vieira e Jubert Cullonem delle altre confraternite che, poi, hanno restituito la cortesia intronizzando quattro Nobili del Ducato nei rispettivi sodalizi. Un'onorificenza è andata pure al presidente della Camera di commercio e del *Made in Friuli* Gianni Bravo.

Gli artistici medaglioni del Ducato, in bronzo e argento, sono stati successivamente donati, in ricordo degli incontri, alla secolare cantina Jose Maria de Fonseca, produttrice del famoso Moscatel e alla Cantina di Colares. I ristoratori del Ducato hanno avuto modo di accostarsi ai piatti tipici della cucina portoghese, soprattutto a quelli, famosissimi qui, a base di baccalà ●

Il direttore dell'Istituto da Vinha e do Vinho del Portogallo, dottor Dantas, riceve le insegne del Ducato.

Cooperativa agricola a Dolegna del Collio

Una comunità con profonde radici contadine, una serie di agricoltori, allevatori, ma soprattutto viticoltori a tempo pieno, aziende tipicamente familiari con un seguito di giovani appassionati e convinti che dalla terra potranno trovare in futuro, come già attualmente, le più grandi soddisfazioni: le loro famiglie, tutto un paese, si sono ritrovati con il ministro Santuz e con l'assessore Turello, ma anche con le massime autorità della Provincia di Gorizia, per festeggiare insieme un traguardo prestigioso: la nascita della Cooperativa agricola di Dolegna del Collio.

Tenacemente voluta dal presidente Giorgio Maurencig e, con lui, un consiglio di agricoltori con i piedi per terra, ma con una mentalità progressista, aperta, supportata da tutti gli amici del mondo rurale ed, in primis da un sindaco, Luciano Bernardis, viticoltore per origine e vocazione.

A Dolegna c'erano tutti; impossibile un elenco, una graduatoria di meriti ed impegni (Comunità, Camera di Commercio, ecc. ecc.) che hanno contribuito, a vario titolo, a tale importante realizzazione. Trattasi di un centro modernissimo, con attrezzature d'avanguardia per l'imbottigliamento dei vini, ma anche con laboratorio d'analisi ●

Ci hanno chiesto

La sig.na Bianchi Anna, viticoltore di S. Vito al Tagliamento ci chiede per quale ragione i vini ottenuti durante la campagna vendemmiale di quest'anno abbiano già subito la fermentazione malolattica, che in certi casi si è svolta addirittura contemporaneamente alla fermentazione alcolica.

La fermentazione malolattica è una decomposizione dell'acido malico in acido lattico ed anidride carbonica, per azione dei batteri lattici anaerobici che si sviluppano nella massa del vino; la conseguenza iniziale è una diminuzione dell'acidità totale e quindi un ammorbidimento del vino.

L'importanza di tale fermentazione è indiscutibile per l'omogeneità qualitativa dei vini rossi, mentre per i vini bianchi, soprattutto in certe annate, non è sempre consigliabile essa abbia luogo.

Vari sono i fattori che influenzano la fermentazione malolattica.

Per quanto concerne l'acidità, man mano che questa aumenta, e parallelamente diminuisce il pH, si inibisce un numero sempre maggiore di specie batteriche, rendendo quindi più difficoltosa anche la fermentazione malolattica. Solamente con valori di pH superiori a 3,2 - 3,3 viene facilitato tale fenomeno.

Nel caso di vini con bassa acidità, quali quelli ottenuti quest'anno, la fermentazione malolattica avviene molto facilmente, anche se gli effetti sulle caratteristiche organolettiche del vino sono spesso poco evidenti ed i rischi di alterazioni maggiori. Del resto la fermentazione malolattica è tanto più difficile quanto più l'uva è ricca in acido malico, cioè in uve vendemmiate in leggero anticipo sulla maturazione fisiologica.

L'influenza della temperatura è massima tra 20 e 25 gradi centigradi; temperature ambientali e delle uve vendemmiate piuttosto alte, quali quelle della passata campagna vendemmiale, e senza che si sia intervenuti con una adeguata refrigerazione, sono sicuramente fattore favorevole allo sviluppo dei batteri lattici.

Anche l'aereazione è favorevole allo sviluppo dei batteri ed accelera tale fermentazione, anche se questo fattore non è tra i più importanti.

Notevole influenza riveste la macerazione in presenza delle vinacce: infatti i batteri lattici apportati dall'uva si sviluppano soprattutto nel cappello, quindi la loro moltiplicazione è maggiore quanto più lunga è la macerazione e quanto più l'uva è matura.

L'incidenza dell'anidride solforosa è ormai conosciuta da tempo: questo antisettico inibisce infatti i batteri lattici molto più di quanto non faccia nei confronti dei lieviti. Fra l'altro l'SO2 interviene non soltanto con la frazione libera, ma anche con la frazione combinata, inattiva questa sui lieviti.

L'azione della solfitazione dipende dall'acidità del mosto poiché quanto più basso è il pH tanto maggiore è la sensibilità dei batteri. Nella nostra regione una solfitazione di 5 gr/hl può essere sufficiente ad evitare la fermentazione malolattica; intervenendo poi con una solfitazione alla svinatura o a fine fermentazione anche con dosi modeste (3 - 5 gr/hl) la malolattica può essere compromessa definitivamente. In definitiva, le condizioni di temperatura, di acidità e di maturazione delle uve della passata campagna vendemmiale sono state sicuramente fattori favorevoli allo sviluppo dei batteri lattici, determinando in molti vini un avvio di tale fenomeno fin dalle prime fasi della vinificazione.

Chiarimenti sulla funzione dei colloidi protettori nei vini, anche in funzione della difficoltà di operare efficienti chiarifiche nei vini, ci vengono richiesti dal sig. Angelo Butussi di Corno di Rosazzo.

Quando in un vino sono presenti un colloide idrofili (macromolecolare o stabile) ed uno idrofobo (micellare o instabile) si constata che il primo comunica la sua stabilità al secondo, e lo protegge dall'azione precipitante degli elettroliti.

Si può attribuire l'effetto protettore del colloide idrofobo da parte del colloide idrofilo ad un rivestimento delle particelle che ne impedisce l'agglutinazione e l'ingrossamento.

La presenza in soluzione di un colloide protettore può evitare gli intorbidamenti di natura colloidale, che sono la causa più frequente di instabilità nel vino.

La presenza nel vino di gomme, mucillagini e sostanze analoghe, naturali od aggiunte, ostacola la comparsa dell'intorbidamento.

Se tale effetto è oltremodo desiderabile nelle fasi finali dell'elaborazione del vino, ossia in preimbottigliamento, fase nella quale l'uso di gomma arabica è ormai entrato nella corretta tecnica enologica, gravi difficoltà si incontrano in fase di chiarifica ed illimpidimento del vino in presenza di colloidi protettori.

Molti vini sono infatti naturalmente provvisti di sostanze mucillaginose che, eccellenti colloidi protettori, non permettono la chiarificazione spontanea ed il collaggio, anche se sono in grado di evitare molti intorbidamenti accidentali. La loro eliminazione è possibile solo con una filtrazione stretta, che risulterà peraltro tanto più difficile quanto maggiori sono le frazioni di intorbidanti presenti nel vino (v.t.)

Ruolo di Cormons nell'Alpe Adria

La Comunità di lavoro «Alpe Adria» compie 10 anni. Li porta piuttosto bene, se è vero, come è vero, che nuove Regioni italiane, ungheresi ed austriache, dopo periodo sufficiente d'osservazione critica, hanno chiesto di farne parte. Nessuna contrapposizione alla C.E.E., aggregazione politico-economica attuale ed imprescindibile: Alpe Adria è piuttosto una logica continuità di una storia sofferta, di radici comuni, di un pensiero mitteleuropeo che non ha mai perso la sua validità anche quando scelte obbligate da una guerra lacerante avevano fatto temere il contrario.

Il ruolo dell'agricoltura nel bacino di Alpe Adria è fondamentale. Ma se l'interscambio preferenziale necessita ancora di un perfezionamento di meccanismi, va riconosciuto al vino di Alpe Adria il ruolo d'ambasciatore indiscusso e comune, proprio per le sue facoltà naturalmente sdrammatizzanti, veicolo di aggregazione simpatico e gradito. Cormons, vetrina della enologica «Collio» - «Isonzo», si candida, per vocazione e situazione logistica, quale fulcro dell'enologia di Alpe Adria.

Lo hanno sottolineato un po' tutti quelli che hanno avuto l'occasione d'intervenire al Settembre Cormonese, dedicato alla vite ed al vino d'Alpe Adria. Dal presidente dell'Associazione «Castrum Carmonis», Panzera, (artefice della Manifestazione «Vini di Alpe Adria» che per 2 settimane ha animato Palazzo Locatelli) al giovane assessore all'agricoltura Bertossi, con un convegno internazionale dedicato all'agricoltura, ai vini ed agli spumanti di Alpe Adria; preziosi contributi dal console d'Italia a Klagenfurt, Roberto Martini, relazioni a 360° di Soini e Fabbro (tecnici di casa nostra) di Simsic (Slovenia) e Benetti (Trentino).

Lo hanno ribadito il Presidente della Camera di commercio di Gorizia, Bevilacqua, premiando i viticoltori goriziani reduci dai successi di Lubiana cui ha fatto eco il presidente dell'Enoteca di Cormons, Dario Raccaro.

Vocazione e proiezione di caratura internazionale rivendicata, ancora una volta dalla Cantina produttori vini di Cormons, per bocca del presidente Della Pozza e dell'enotecnico Soini, registi dell'annuale vendemmia della pace nel vigneto sperimentale adiacente alla Cantina. Oltre 400 varietà d'uva da tutto il mondo, raccolta in atmosfera serena e semplice per l'accompagnamento canoro dei giovani del Collegio del Mondo Unito di Duino, ospiti tradizionali in questa splendida realtà cooperativa *(c.f.)* ●

Sollecitate norme per prodotti «biologici»

I prodotti agricoli ed alimentari «biologici» sono oggetto di continui interventi dei Servizi di repressione frodi alimentari e delle Unità sanitarie locali. La denuncia viene da un'interrogazione presentata nei giorni scorsi alla Camera dal deputato repubblicano Guido Martino, che ha chiesto ai ministri dell'Agricoltura, della Sanità e delle Finanze di «chiarire tempestivamente le modalità applicative delle norme in vigore per i prodotti biologici e la loro commercializzazione». Il fatto è che ancora non esistono norme in vigore ●

Il vino e il palloncino

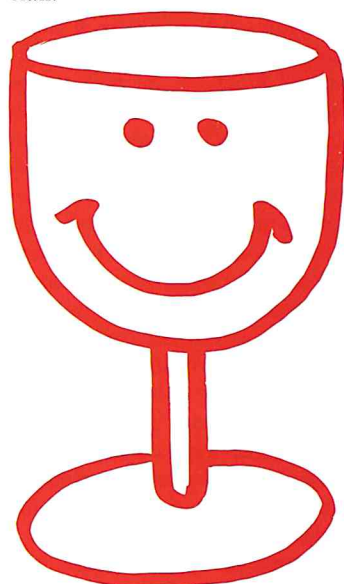
Non si capisce l'accanimento con il quale, proprio in coincidenza con le dispute sulla velocità, viene additato alla pubblica esecrazione un fantomatico tipo di automobilista bevitore che, secondo alcuni, circolerebbe sulle strade a frotte e sarebbe la causa principale degli incidenti. A parte l'immagine ormai solo letteraria dell'ubriacone di osteria, che se ancora esiste non si mette al volante, ma se ne va a casa a dormire, è tutta da verificare e da dimostrare non solo la percentuale di incidenti dovuta a guida in stato di euforia alcolica (bisognerebbe fare il prelevamento del sangue ai guidatori subito dopo l'incidente), ma anche il nesso di causalità fra tasso alcolometrico e incidente, dato che ogni individuo reagisce diversamente a un'uguale dose di alcol e le modalità dell'incidente potrebbero essere state tali da rendere inevitabile l'evento anche a una persona astemia.

Comunque, l'automobilista ubriacone è diventato ora un comodo capro espiatorio per giustificare la semi-assoluzione della velocità e per rimettere le mani al decreto Ferri, mentre non si parla dei numerosi e gravi incidenti presumibilmente dovuti all'uso di droghe, allucinogeni, tranquillanti e neurofarmaci vari, che ottundono i riflessi e la coscienza del pericolo assai più di 0,8 grammi di alcol per litro di sangue. Tanto è vero che si sta studiando il mezzo per rilevare il tasso alcolometrico, ma non quello per l'esame anti- doping e per la verifica della prontezza dei riflessi in chi prende abitualmente sedativi e anti-depressivi o più semplicemente medicinali per combattere ulcere e gastriti, che pure condizionano molto l'efficienza di chi guida. Né si può permettere di guidare a chi si trova in evidente stato di stanchezza fisica e psichica.

Secondo l'Unione Nazionale Consumatori, pertanto, è superata, antiquata e anche inaffidabile la prova del palloncino, che è puramente induttiva in quanto rileva soltanto l'alcol in forma gassosa presente nei polmoni, che in base al diverso sistema metabolico di ogni individuo potrebbe non avere relazione diretta con l'alcol liquido in circolazione nel sangue. Oltretutto, chi ha un tasso alcolometrico più elevato del limite di legge potrebbe «falsificare» la prova facendo qualche forte aspirazione-espirazione prima della prova e anche succhiando una liquirizia o una caramella alla menta.

L'esame dei riflessi, invece, non solo è più semplice, ma verifica l'efficienza dell'automobilista indipendentemente dalla causa che potrebbe averla compromessa, come alcol, allucinogeni, farmaci e stanchezza. Oggi esistono apparecchi anche poco costosi per misurare rapiamente la reattività di una persona attraverso l'applicazione di due elettrodi che rilevano i tempi dei riflessi: se l'obiettivo da raggiungere è quello di una maggiore sicurezza stradale, si deve tenere conto di tutte le cause che rendono pericolosa la guida e non solo di una ●

Ospiti in casa

Continuano, con notevole interesse e viva soddisfazione, le visite alla «Casa del vino» da parte di numerosissime persone che desiderano prendere visione di questa moderna struttura che dà ancora maggior lustro alla produzione vitivinicola regionale. Presso la «Casa del vino» inoltre, hanno trovato loro sede elettiva tutti quegli Enti, organizzazioni e sodalizi che operano nel settore, e che hanno iniziato ad utilizzare le sale di via Poscolle 6 per i loro scopi sociali.

Una delegazione di tecnici cinesi, accompagnati dal dr. Peterlungher dell'Istituto produzione vegetale dell'Università di Udine, ha voluto essere presente alla «Casa del vino» dove, oltre a degustare alcuni vini della nostra pregiata produzione, si è intrattenuta a lungo con i tecnici del Centro per un proficuo scambio di idee in merito alle tecniche adottate in campo viticolo ed enologico nella nostra Regione.
A fine settembre ci hanno fatto visita i partecipanti al Simposio internazionale organizzato dalla Società italiana di chimica agraria, tenutosi in Palazzo Antonini, sede dell'Università di Udine.
Il dott. Federico Caselli, della C.C.I.A.A. di Udine, ha accompagnato alla «Casa del vino» una delegazione di esperti finlandesi del settore, i quali si sono dimostrati interessatissimi e compiaciuti per l'impostazione professionale che il Centro regionale vitivinicolo ha voluto dare alla propria attività di ricerca, promozione ed assistenza tecnica ai viticoltori della Regione.
La «Casa del vino» è stata sede, a metà settembre, della cerimonia di inaugurazione del nuovo Istituto di tecnologie alimentari, diretto dal prof. Amati; presenti numerosissime personalità, docenti dell'Università e tecnici del settore, la serata si è conclusa con un brindisi di augurio di un proficuo lavoro per tutti gli addetti del comparto vitivinicolo regionale.
A seguito dell'accordo stipulato tra l'Austria e l'Ungheria per la tutela del Tokaj ungherese, escludendo il Tocai friulano dai rapporti commerciali con il nostro Paese l'eurodeputato Alfeo Mizzau si è incontrato, presso la «Casa del vino» con il dott. Bellarosa, capo di gabinetto della Regione, il sindaco di Udine on. Bressani, l'assessore Vespasiano ed il direttore degli accordi GAT dott. Schiratti, oltreché il presidente del Centro enot. Pittaro, che faceva gli onori di casa. Ferma e risoluta la presa di posizione degli intervenuti, per evitare gravi danni alla produzione friulana; saranno investiti del problema anche i ministri dell'Agricoltura, on. Mannino, e degli esteri, on. Andreotti.
Graditissima la visita ufficiale del neo Assessore regionale all'Agricoltura, avv. Vinicio Turello, che ha voluto assicurare il proprio impegno in favore di un settore, quello vitivinicolo, così importante per l'economia regionale.

Il Comitato Difesa Osterie, ha tenuto presso la «Casa del Vino» un Consiglio direttivo per discutere in merito alle future attività di questo sodalizio che molto ha fatto, e moltissimo potrà fare, in favore della promozione del vino friulano.
Con la presenza di un numerosissimo pubblico si è tenuto, venerdì 11 novembre, presso la sala conferenze di via Poscolle 6, un convegno, organizzato dall'ANGA, dal titolo: una viticoltura per il futuro. Relatori i dott. Augusto Fabbro, responsabile dei Vivai cooperativi di Rauscedo, Giovanni Colugnati, responsabile della sezione viticoltura del CRSA, e Claudio Fabbro, consigliere agronomo della direzione regionale agricoltura

Notizie

Gradazione alcolica anche sulla birra

Dal 1° novembre anche la birra riporterà la gradazione alcolica come il vino. Lo prevede un decreto del ministro dell'Industria pubblicatto sulla Gazzetta Ufficiale del 17 ottobre ed emanato in attuazione della Direttiva CEE 87/250 che, ai fini di una maggiore informazione dietologica del consumatore, ha imposto l'indicazione del titolo alcolometrico in tutte le bevande con un contenuto di alcol superiore all'1,2 per cento. Oltre alla birra, pertanto, vi rientrano tutte quelle bevande leggermente alcoliche e un po' strane che si bevono soprattutto all'estero, come il sidro, l'idromele, il vino di Tokay e perfino l'aceto, che può avere una gradazione alcolica fino all'1,5 per cento.
Finora sulla birra non era obbligatorio dichiarare la gradazione alcolica. In alcune era indicata, a discrezione del produttore, la gradazione saccarometrica, che è diversa da quella alcolica: per fare un grado alcolico occorrono circa 3,6 gradi saccarometrici e il consumatore italiano, abituato alla gradazione dei vini, non si raccapezzava.
Il decreto ministeriale prevede delle tolleranze ai fini dell'esatta indicazione del grado alcolico, ma l'entrata in vigore delle norme rimane un mistero.
Il provvedimento stabilisce dapprima che il commercio delle bevande alcoliche non conformi alle nuove disposizioni è consentito fino all'1 maggio 1989 e, «quando si tratta di bevande etichettate prima di tale data, fino all'esaurimento delle scorte»; nell'articolo successivo stabilisce invece che le nuove disposizioni entrano in vigore dall'1 novembre. Non si sa, pertanto, se le bevande di nuova produzione debbano riportare la gradazione alcolica a partire dall'1 novembre oppure se possono essere etichettate secondo le vecchie disposizioni fino all'1 maggio 1989 ●

La cucina russa

«La cucina russa dagli zar a Gorbaciov» di Donatella Possamai: centodieci ricette di una cucina poco nota da noi e erroneamente ritenuta povera. L'enorme vastità delle terre russe offre infatti a questa cucina i prodotti più svariati: da quelli dei boschi a quelli dei fiumi, dei laghi e delle praterie, e fin dal primo millennio, come racconta l'autrice nella lunga prefazione al volume, si hanno testimonianze delle usanze culinarie russe.
Come ignorare la grande tradizione del pane, gli antipasti caldi per il prima o dopo-teatro, le minestre fredde, le zuppe di letteraria memoria come la kaša e il boršč, il paštet di fegato o di aringa, i pirogi di salmone e la squisita pasticceria?
Le ricette raccolte nella seconda parte di questo volume sono un invito a colmare, anche se parzialmente, queste lacune ●

Donatella Possamai
La cucina russa dagli zar a Gorbaciov
Collana: Il Bello e Il Buono
pagg. 175
L. 40.000

No in Danimarca ai vuoti a perdere

La Danimarca è l'unico paese europeo ove le bevande devono essere imbottigliate per forza in vuoti a rendere approvati dall'Agenzia dell'ambiente. Le bottiglie sono riconsegnate al dettagliante, che provvede poi ad avviarle alla riutilizzazione o al riciclaggio. Per tale motivo, la Danimarca ha vietato l'importazione di bevande non confezionate in vuoti a rendere, ma la CEE si è opposta impugnando il provvedimento davanti alla Corte di giustizia europea, in quanto ostacolerebbe la libera circolazione delle merci stabilita dall'articolo 34 del Trattato di Roma. Ora la Corte di giustizia ha dato ragione alla Danimarca e non poteva essere altrimenti, in quanto la stessa CEE ha emanato la Direttiva n. 339 del 27 giugno 1985 con la quale si impegnano i governi ad «agevolare la nuova riempitura o il riciclaggio degli imballaggi per liquidi alimentari» ●

30 miliardi contro le frodi alimentari

Dopo più di due anni il governo ha firmato il decreto con il quale vengono assegnati alle regioni i 30 miliardi previsti dalla legge per la prevenzione e la repressione delle sofisticazioni alimentari del 1986: il provvedimento del CIPE (Comitato interministeriale per la programmazione economica) assegna alle regioni e alle province autonome di Trento e di Bolzano 29,35 miliardi di lire a valere sulle residue disponibilità del Fondo sanitario nazionale 1986.
I fondi più consistenti sono quelli che andranno alle regioni più «sospette» dal punto di vista delle sofisticazioni alimentari: Emilia-Romagna (3.781 milioni), Veneto (3.154), Campania (2.061), Toscana (2.509) e Puglia (2.353 milioni) ●

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla Redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
293294/506097
Fax: 0432/293780

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Isi Benini, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Isi Benini

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con Patrizia Novajra

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, archivio del Centro per il potenziamento della vitivinicoltura regionale.

L'illustrazione del sommario
è cortesia di Mario Micossi.

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno VI n. 6
novembre/dicembre 1988